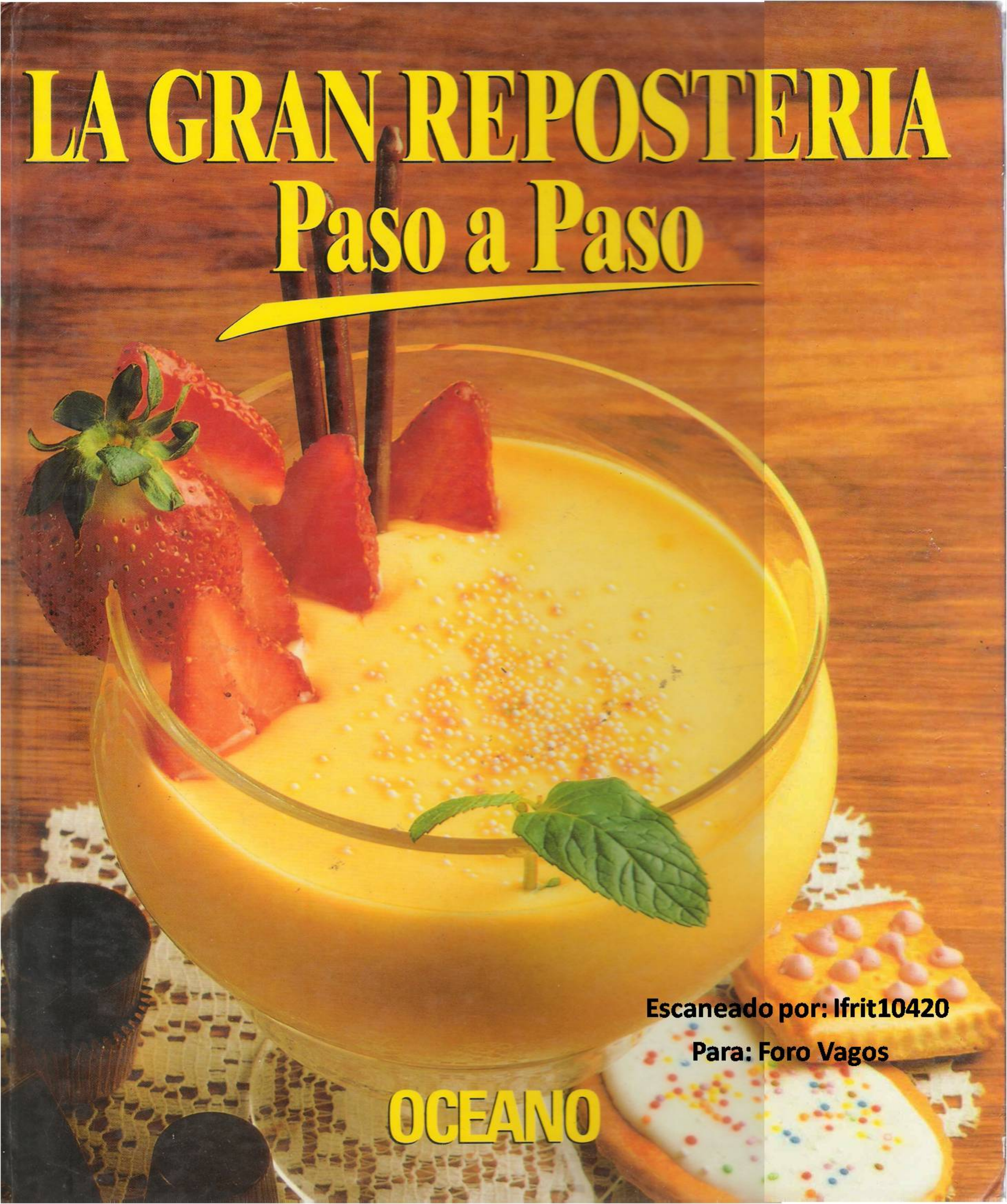
LA GRAN REPOSTERIA
Paso a Paso

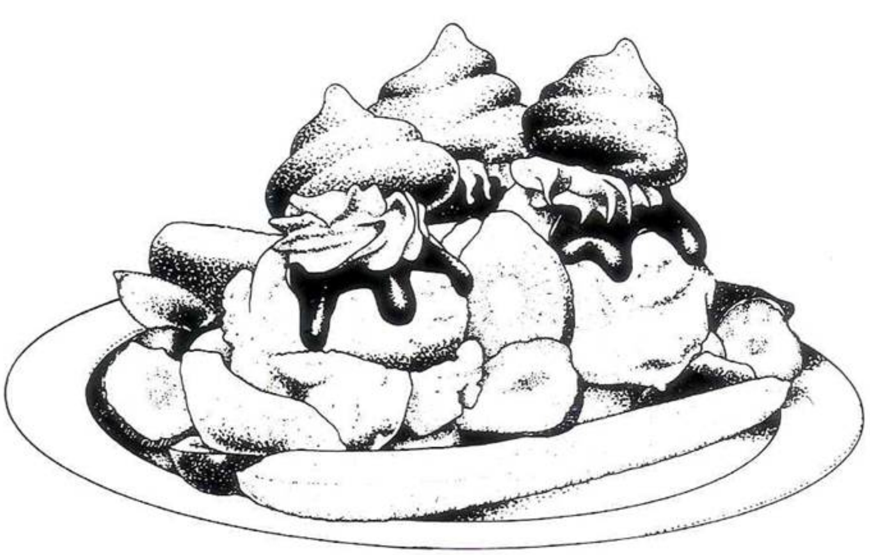


Escaneado por: Ifrit10420
Para: Foro Vagos

OCEANO

LA GRAN REPOSTERIA
Paso a Paso

Volumen 2



Con la colaboración especial de:

Ignacio Urquiza, Fotógrafo

Laura Caraza Campos - Mónica Patiño,
Recetas y elaboración de los platillos

OCEANO

TABLAS DE EQUIVALENCIAS

PRODUCTO	MEDIDA	PESO
Azúcar corriente	1 pizca	1 gramo
	1 cucharadita	5 gramos
	1 cucharada	15 gramos
	1 taza	250 gramos
Azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)	1 cucharadita	2 gramos
	1 cucharada	6 gramos
	1 taza	100 gramos
Harina de trigo	1 cucharadita	4 gramos
	1 cucharada	10 gramos
	1 taza	125 gramos
Mantequilla	1 cucharadita	5 gramos
	1 cucharada	15 gramos
	1 taza	250 gramos
Líquidos	1 cucharadita	5 mililitros
	1 cucharada	15 mililitros
	1 taza	250 mililitros

OTRAS EQUIVALENCIAS UTILES

1 cucharadita de zumo de limón	1/2 cucharadita de vinagre
1/2 cucharadita de hierbas secas	1 cucharada de hierbas frescas
1 taza de leche	4 cucharadas de leche en polvo y 1 taza de agua
1 cucharada de harina de maíz para espesar	2 cucharadas de harina de trigo

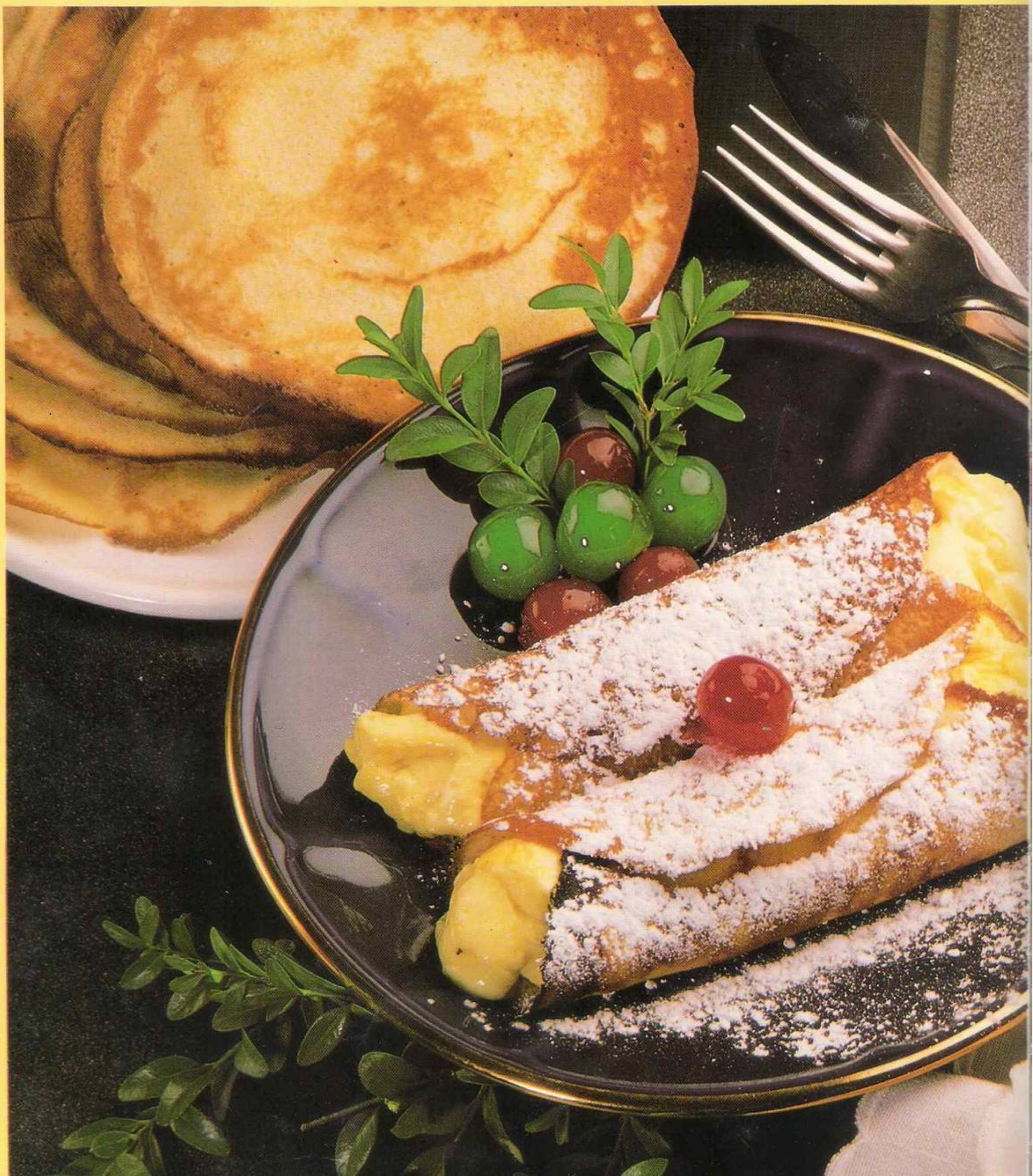
TIEMPOS DE COCCION SEGUN LA ALTITUD

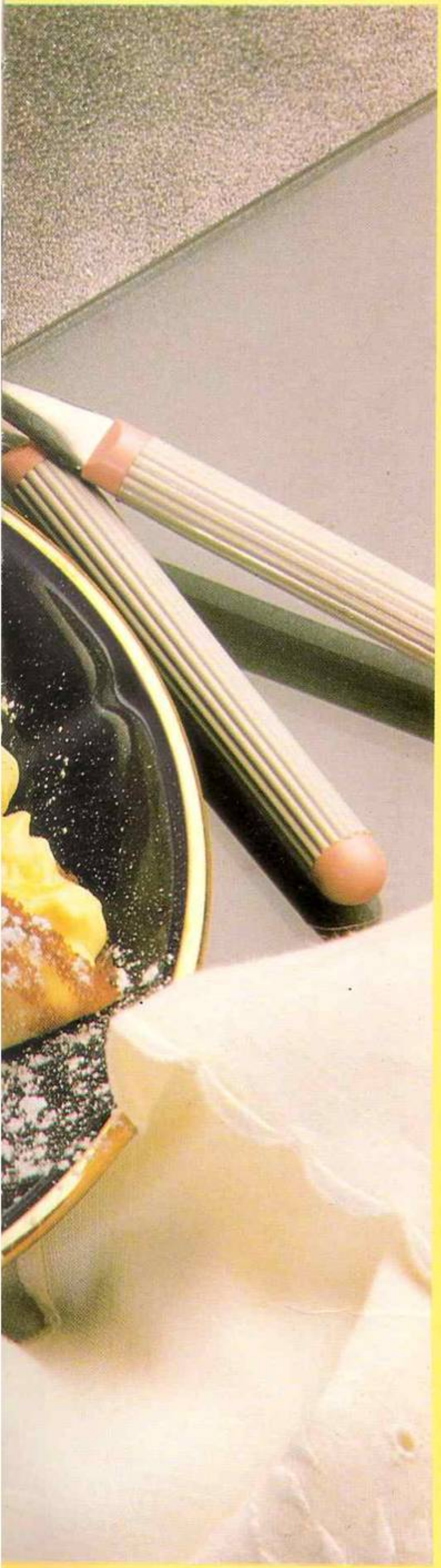
ALTITUD	TEMPERATURA DE EBULLICION DEL AGUA	CORRECCION POR HORA DE COCCION
0	100ºC	-
+500	99ºC	+1 minuto
+1000	98ºC	+2 minutos
+1500	97ºC	+3 minutos
+2000	96ºC	+4 minutos
+2500	95ºC	+5 minutos
+3000	94ºC	+7 minutos

Estos valores son aproximados y pueden variar ligeramente debido al clima local de cada región.

TEMPERATURAS DEL HORNO

	GRADOS CENTIGRADOS	GRADOS FAHRENHEIT
Temperatura baja	100º	212º
Temperatura media-baja	150º	302º
Temperatura media	170º	338º
Temperatura media-alta	190º	374º
Temperatura alta	220º	428º
Temperatura muy alta	250º	482º





RECETARIO

ROSQUILLAS HOJALDRADAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 12-14 rosquillas

250 g. de harina de trigo
200 g. de mantequilla
1 yema de huevo
1 copita de anís
Sal • Aceite para freír
Azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)

Para el almíbar:
600 g. de azúcar

Vierta en un cuenco grande la mitad de la harina con la mantequilla y trabaje con las puntas de los dedos hasta obtener una masa homogénea. Extiéndala, con ayuda del rodillo, enróllela, cúbrala con una servilleta y déjela reposar en un lugar fresco durante 2 horas aproximadamente.

A continuación, vierta en otro cuenco la harina restante, añada la copita de anís, la yema de huevo, tres cucharadas de agua y una pizca de sal. Amase con las puntas de los dedos hasta que se forme una masa homogénea, y extiéndala con el rodillo.

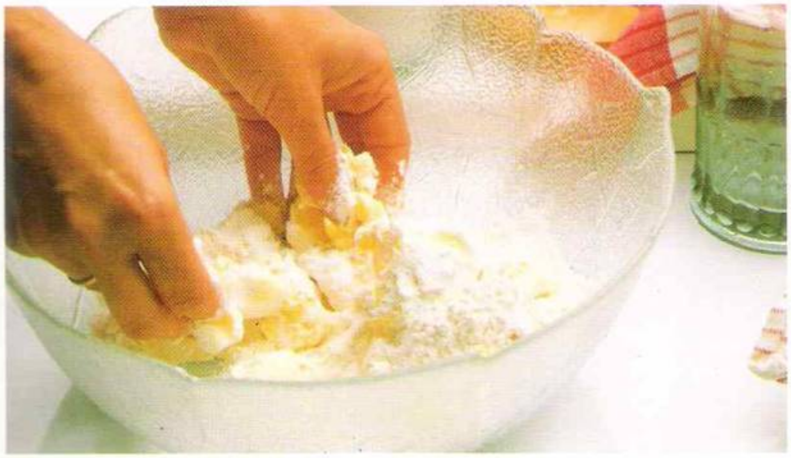
Seguidamente colóquela sobre la masa anterior y trabájelas bien hasta conseguir unirlas completamente.

Extienda la mezcla de las dos masas sobre una superficie de trabajo, previamente enharinada, dándole forma alargada. Córtela en tiras, y una los extremos para formar las rosquillas.

Finalmente, fría las rosquillas en abundante aceite caliente, pero no humeante, colocándolas sobre papel absorbente para quitar el exceso de grasa.

Por último, prepare el almíbar: vierta en un cazo el azúcar y un vaso de agua, y remueva con una cuchara de madera. Ponga el cazo al fuego y deje hervir hasta que se forme un almíbar. Este estará en su punto cuando al levantar la cuchara, caiga una hebra continua. Bañe con este almíbar las rosquillas, cúbralas con azúcar glass y colóquelas en una fuente de servir.

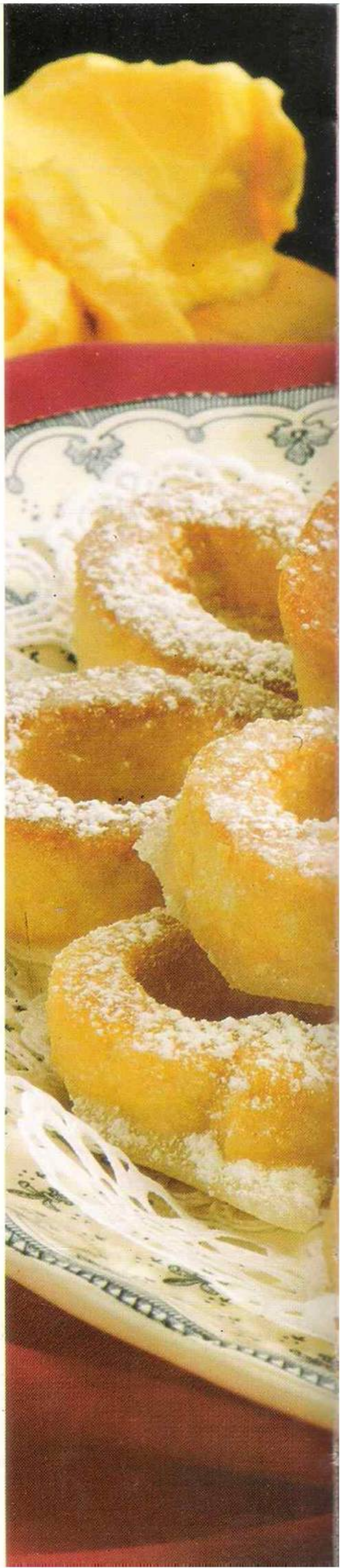
Amase, con las puntas de los dedos, la mitad de la harina con la mantequilla (1), y deje reposar. Mezcle la harina restante con la yema de huevo (2), el anís, sal y agua. Trabaje las masas para unirlas, extiéndalas (3), corte en tiras, forme las rosquillas y fríalas.



1

2

3

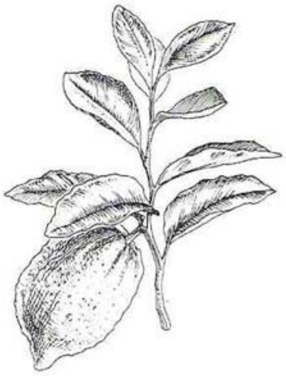


HELADO DE FRESAS

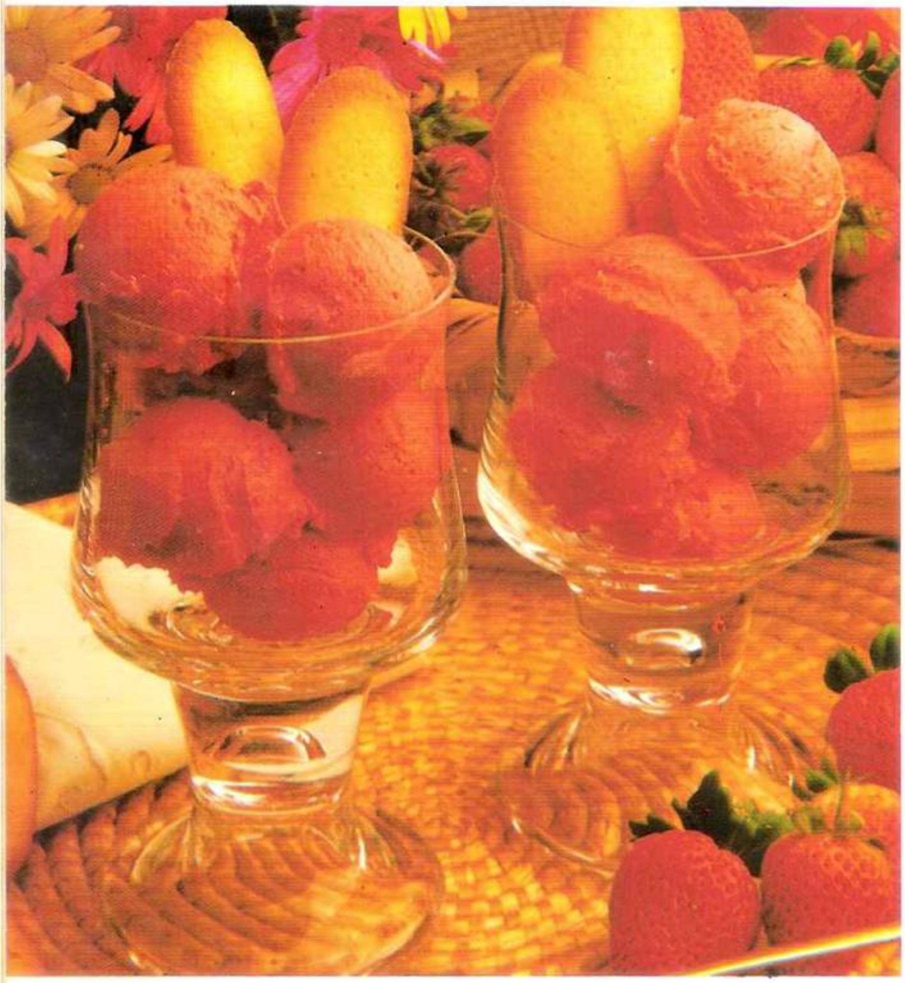
Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 4 personas

500 g. de fresas (amiésgado, fraga, frutilla, metra)
200 g. de azúcar
100 ml. de agua
400 ml. de crema (nata) líquida

Lave rápidamente las fresas en agua helada, quíteles los rabitos y páselas por la batidora.
En una cacerola vierta el azúcar y el agua; caliente a fuego lento y deje hervir durante 1 minuto. Retire del fuego y una vez que esté frío el almíbar mézclelo con el batido de fresas.



A continuación, bata la nata hasta que esté espesa y agréguele lentamente las fresas, mezclando con movimientos suaves.
Coloque la preparación en una bandeja de cubitos de hielo o similar e introduzca en el congelador el tiempo necesario para que quede solidificado pero no demasiado duro.



REFRESCO DE PIÑA Y CHABACANOS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Baja en calorías
Para 4 personas

500 g. de chabacanos (albaricoques), frescos o de lata
200 ml. de jugo (zumo) de piña (ananá), sin endulzar
1/2 cucharadita de esencia de pipermín
Hielo picado
Unas ramitas de hierbabuena (menta fresca), para adornar

Vierta en una batidora eléctrica los albaricoques, el zumo de piña y la esencia de pipermín y bata hasta que haga espuma. Vierta en vasos altos, sobre el hielo picado y adorne con la hierbabuena.

CAFE HELADO CON ESPECIAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Baja en calorías
Para 4 personas

400 ml. de leche descremada
Líquido endulzante
2 cucharadas de café instantáneo
1/2 cucharadita de especias mixtas
500 ml. de ginger ale
Hielo

Bata la leche descremada, el endulzante, el café y las especias mixtas en una batidora, hasta que estén bien mezclados.
Antes de servir, incorpórele el ginger ale y el hielo.

Refresco de lima y ginger ale; Refresco de piña y chabacanos; Naranja para el desayuno; Café helado con especias.

NARANJA PARA EL DESAYUNO

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Baja en calorías
Para 4 personas

400 ml. de jugo (zumo) de naranja
4 cucharadas de jugo (zumo) de limón
2 gotas de líquido endulzante (opcional)
200 ml. de agua de soda
2 cucharadas de cáscara de naranja, cortada en tiras finas

Mezcle los zumos de naranja y de limón en una jarra de servir. Añada el endulzante, si lo desea y el agua de soda muy fría, y adorne con la cáscara de naranja.

REFRESCO DE LIMA Y GINGER ALE

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Baja en calorías
Para 4 personas

700 ml. de ginger ale
250 ml. de jugo (zumo) de lima
Cubitos de hielo
Unas ramitas de hierbabuena (menta fresca), para adornar

Combine el ginger ale con la lima. Vierta la mezcla en cuatro vasos altos, añádales los cubitos de hielo, adorne con la hierbabuena y sirva inmediatamente.

ARROZ CON LECHE

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

6 cucharadas de arroz
750 ml. de leche
75 g. de azúcar
1 rajita (palito) de canela
La cáscara de 1/2 limón
Una pizca de sal

Para la terminación:
1-2 cucharaditas de canela en polvo

Corte tiritas de la cáscara de limón con un pelapatatas o un cuchillo afilado, procurando extraer sólo la parte amarilla.
Vierta en un cazo la leche, con las cáscaras de limón, la rajita de canela y la sal. Lleve a ebullición y vierta el arroz; deje hervir a fuego lento durante 10-12 minutos, removiendo de vez en cuando, con una cuchara de madera.
Transcurrido este tiempo, incorpore el azúcar, remueva, y continúe la cocción durante unos minutos más, sin parar de remover hasta que el azúcar esté bien disuelto.
Retire la rajita de canela y las cáscaras de limón (reserve estas últimas).
Vierta el arroz con leche en un cuenco, deje enfriar y manténgalo en el frigorífico. Por último, espolvoree la superficie con la canela en polvo, coloque en el centro las cáscaras de limón ligeramente enrolladas y sirva.

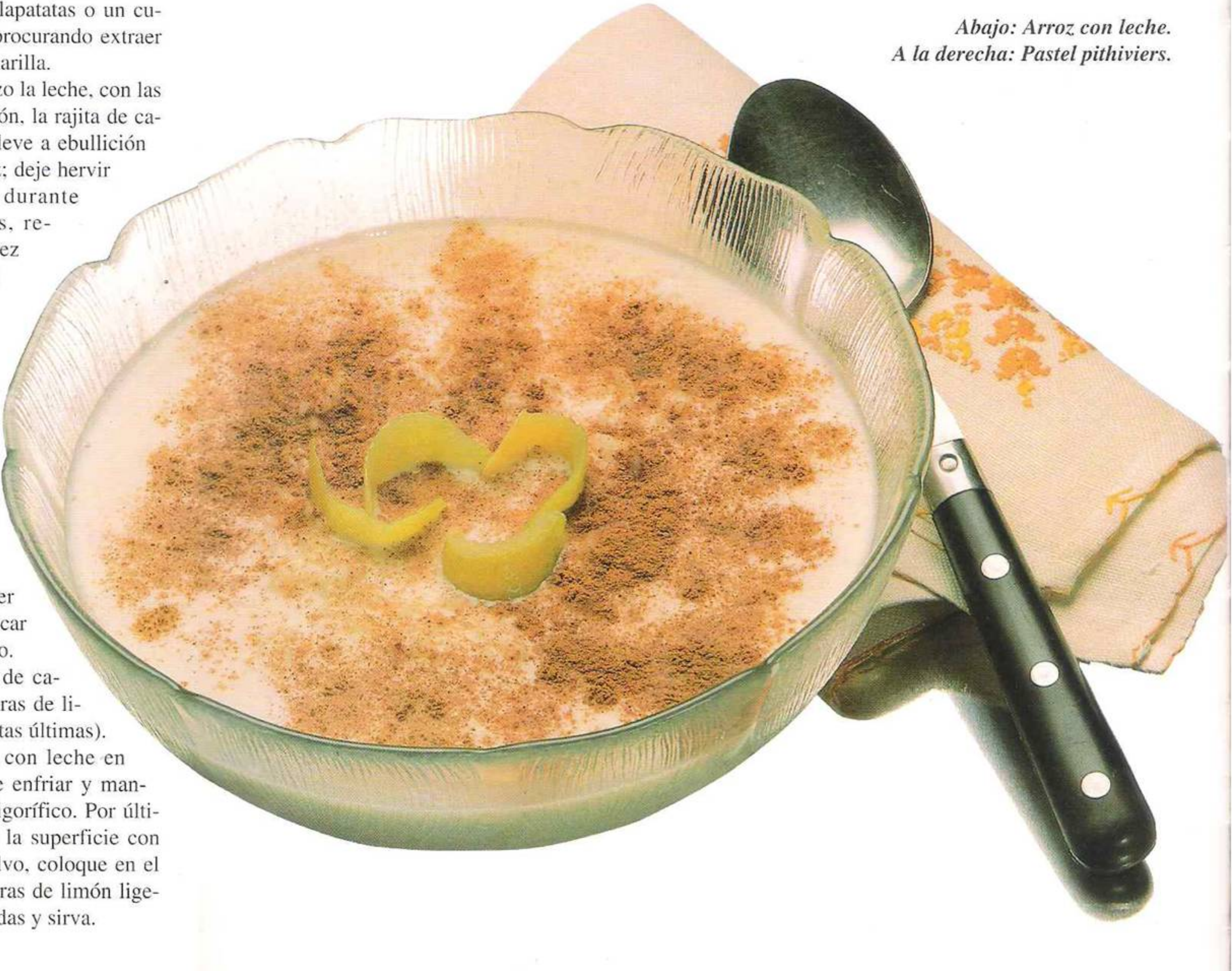
PASTEL PITHIVIERS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 10-12 personas

1 1/4 kgs. de masa de hojaldre (ver receta en el tomo 1, página 27)
750 ml. de crema de almendras
1 huevo
50 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)

Extienda la masa de hojaldre sobre una superficie plana enharinada, formando un rectángulo; corte un círculo de 22 centímetros de diámetro y otro de 25.
Ponga el círculo de masa más grande sobre una placa de horno humedecida y cúbralo con la crema de almendras, dejando un borde de 1,5 cm. alrededor. Moje el borde de la masa con agua y coloque el segundo círculo encima, cubriendo la crema de almendras; presione los bordes para que queden bien sellados y deje reposar en el frigorífico 30 minutos.
Seguidamente, haga un agujero en el centro del pastel y practíquele unos cortes en la parte superior, del centro hacia afuera.
Barnice la superficie con el huevo batido y deje cocer en el horno, previamente calentado a temperatura media, unos 40 minutos aproximadamente. Espolvoree la superficie con el azúcar glass e introdúzcalo de nuevo en el horno, a temperatura alta, durante 5 minutos más o hasta que el azúcar se haya derretido.
Deje enfriar sobre una rejilla y sírvalo.

Abajo: Arroz con leche.
A la derecha: Pastel pithiviers.



MOSTACHONES

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 8-10 piezas

5 huevos
250 g. de azúcar
500 g. de harina de trigo, de respostería
1 cucharadita de canela
1 cucharada de levadura en polvo (polvo de hornear)
4 cucharadas de agua
Cáscara de limón

Vierta los huevos en un cuenco, junto con el azúcar, reservando 4 cucharadas de este último para preparar el almíbar, y bata enérgicamente hasta obtener un preparado esponjoso.

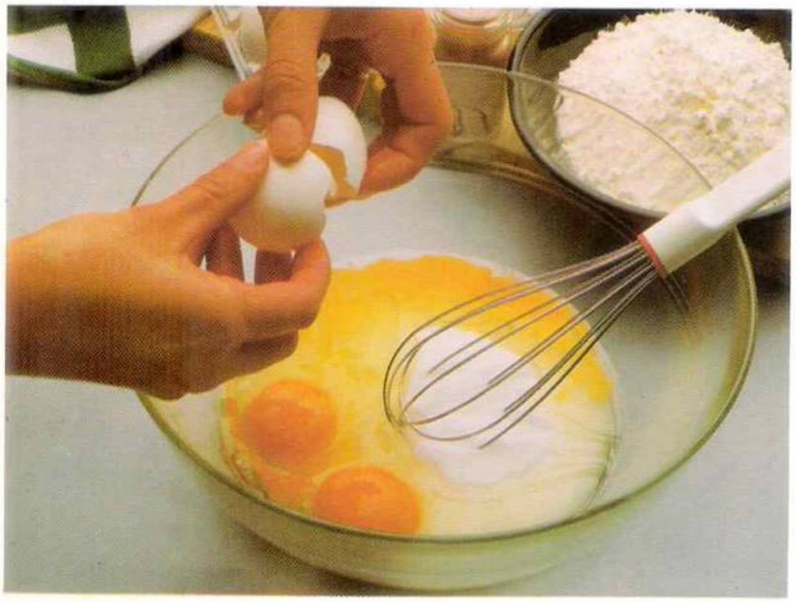
A continuación agregue, poco a poco, la harina, la canela y la levadura en polvo, y continúe batiendo hasta que todo esté bien mezclado y homogéneo.

Seguidamente, vierta en un cazo el azúcar reservada junto con el agua y un trocito de cáscara de limón, y cueza hasta que espese y quede reducido.

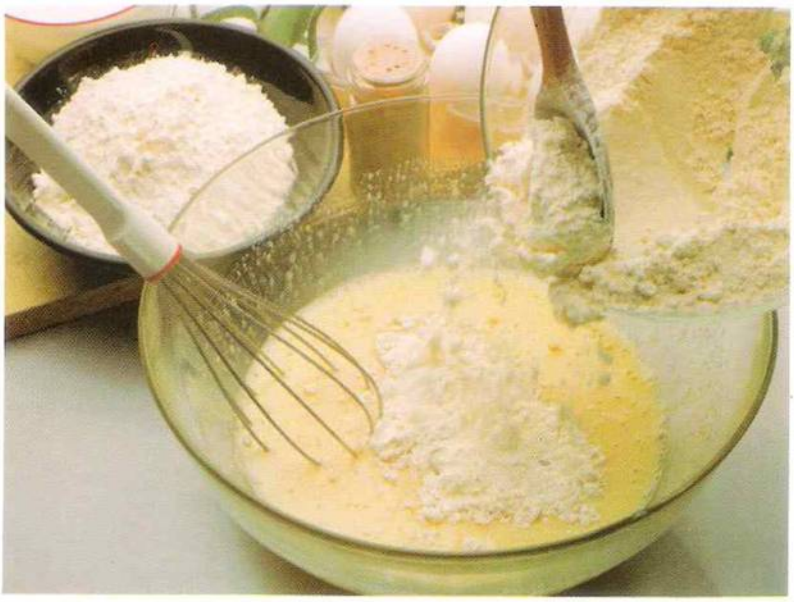
Por último, incorpore el almíbar obtenido a la mezcla anteriormente preparada. Viértala en una manga pastelera y vaya formando los mostachones, dándoles forma de S y separándolos entre sí, sobre una placa de horno, previamente engrasada. Introduzca la placa en el horno, previamente calentado a temperatura media, y cocine los dulces durante unos minutos hasta que adquieran un bonito color dorado.

Despéguelos cuidadosamente de la placa, con ayuda de una espátula, y sirva.

Bata en un cuenco los huevos junto con el azúcar (1) e incorpore, poco a poco, la harina (2). Cuando la mezcla tenga una consistencia homogénea, añada el almíbar preparado (3), y vierta la pasta en una manga pastelera. Por último, forme los mostachones (4) sobre una placa de horno, previamente engrasada y hornéelos hasta que estén bien dorados.



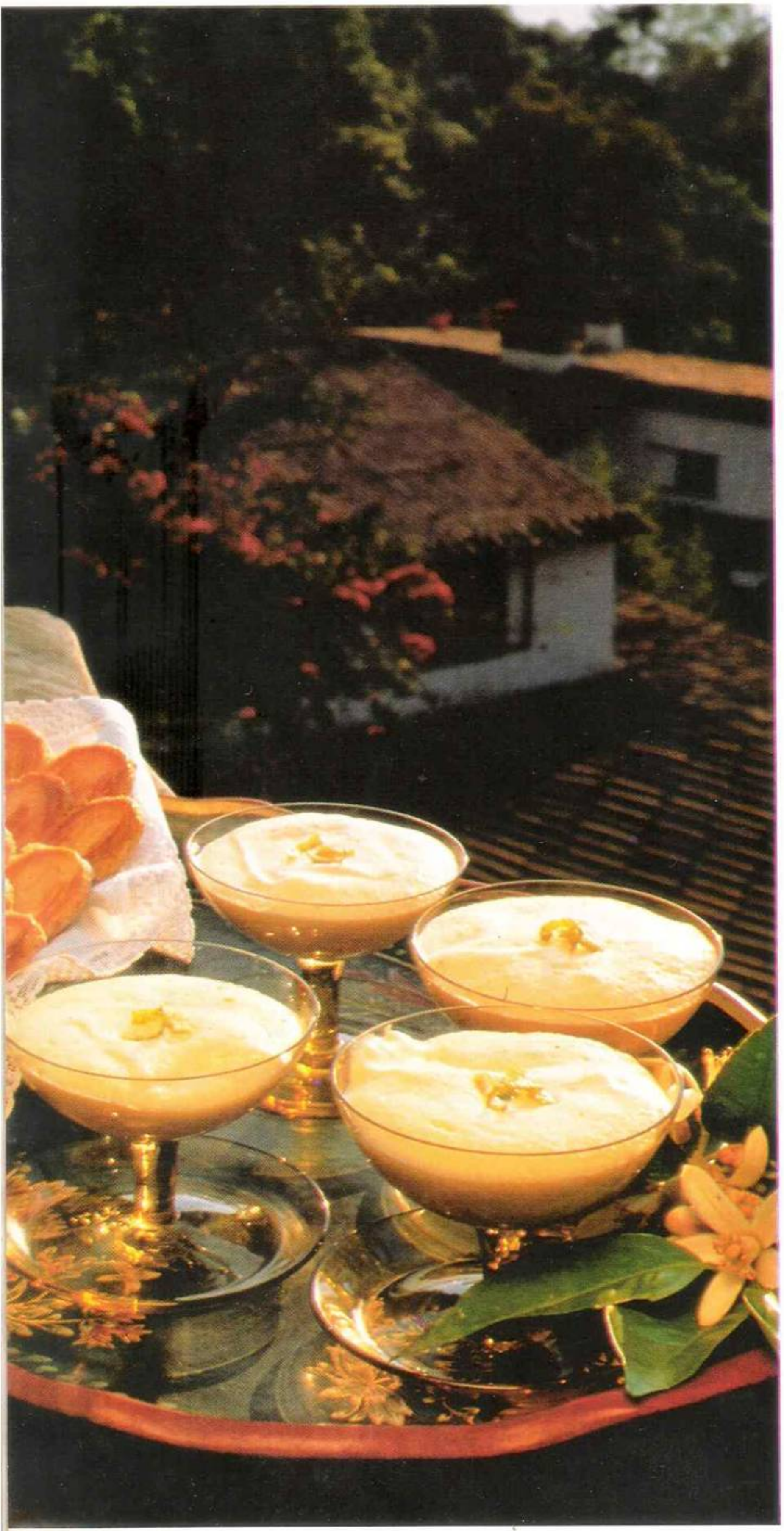
1



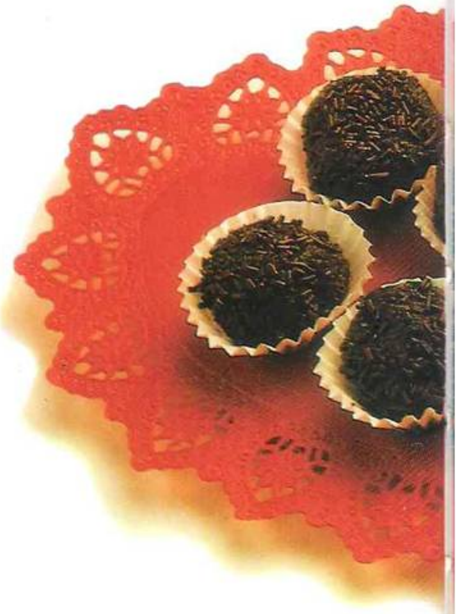
2

3

4



A la izquierda: Mousse de limón. A la derecha: Trufas de chocolate al ron.



MOUSSE DE LIMON

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 10 personas

250 ml. de crema (nata) líquida
8 yemas de huevo
200 g. de azúcar
El jugo (zumo) y la ralladura de 2 limones grandes
4 claras de huevo

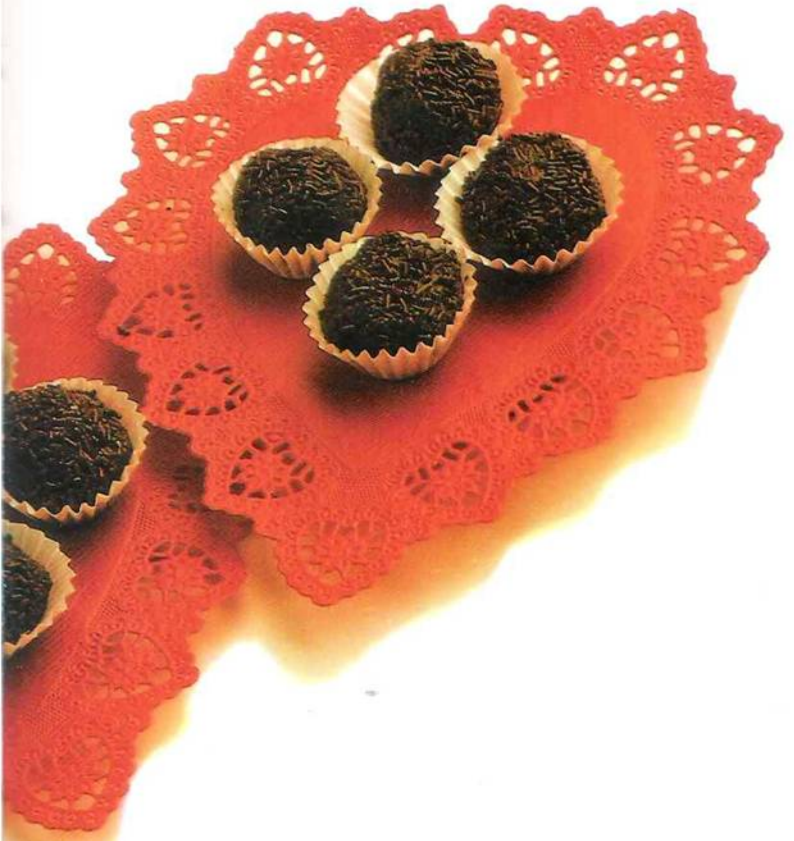
Vierta la nata en un cuenco, e introdúzcalo en el congelador.
En un cuenco grande bata las yemas con el azúcar y el zumo y la ralladura de limón. Vierta en un cazo al fuego y cocine, a fuego lento, hasta que espese, pero sin que llegue a hervir. Vierta la crema en un recipiente y deje enfriar. Mientras tanto, bata las claras a punto de nieve. Retire la nata del congelador y bata hasta que esté montada. Mezcle la nata con las claras y viértalas en el recipiente con la crema cocinada. Remueva todo bien hasta que esté homogéneo, e introduzca en el frigorífico durante 2 horas por lo menos, antes de servir.

CASAMIENTOS

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 24 casamientos

24 higos (tunas, brevas) secos
100 g. de nueces peladas
150 g. de chocolate fondant

Elija higos secos de similar tamaño y con un cuchillo bien afilado, practique una incisión en cada higo, en sentido longitudinal. Introduzca en cada higo un trozo de nuez pelada, y reserve.
Corte el chocolate en trozos. Póngalo en un cacito al baño María a fuego moderado y deje cocinar durante 5 minutos aproximadamente, hasta que esté fundido. Retire del fuego y remueva con una cuchara de madera hasta que el chocolate fundido esté completamente homogéneo.
Con ayuda de unas pinzas, introduzca los higos rellenos en el chocolate, de uno en uno, bañando sólo la mitad con el chocolate caliente. Deje secar sobre una hoja de papel vegetal.
Una vez fríos, colóquelos sobre una fuente de servir.

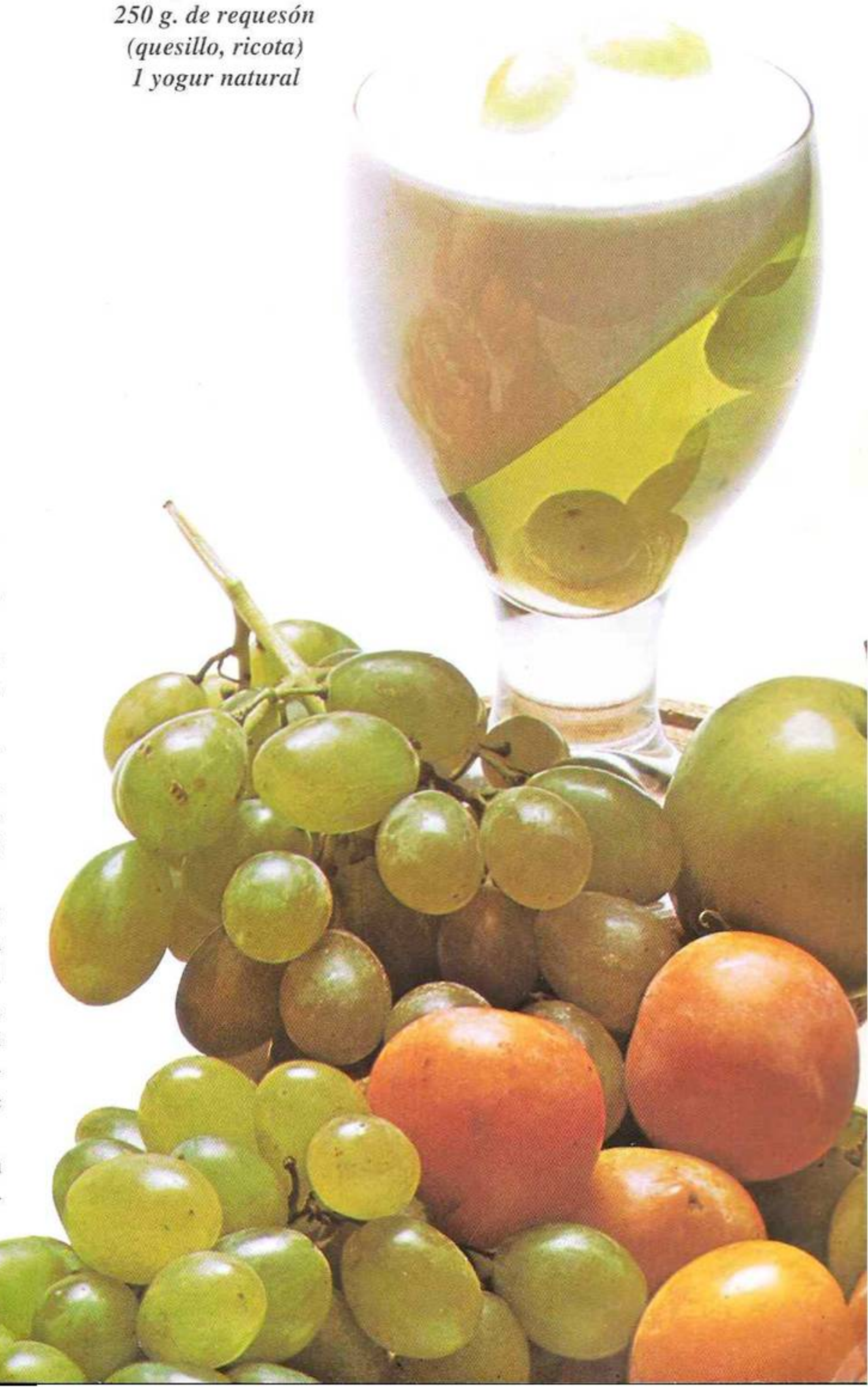


POSTRE DE UVAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: MEDIO
Baja en calorías
Para 6 personas

200 ml. de agua hirviendo
15 g. de gelatina en polvo
400 ml. de jugo (zumo) de uvas, sin endulzar
Colorante alimenticio verde
250 g. de uvas verdes, lavadas y peladas
250 g. de requesón (quesillo, ricota)
1 yogur natural

Disuelva la gelatina en el agua caliente y añada el zumo de uvas y unas gotas de colorante alimenticio verde. Vierta en 6 copas; reparta las uvas entre las copas y deje éstas inclinadas, en un lugar fresco para que se cuajen.
A continuación, bata el requesón hasta que esté suave. Incorpore el yogur y vierta en las copas. Deje reposar el dulce en el frigorífico antes de servir.



TRUFAS DE CHOCOLATE AL RON

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 4 personas

100 g. de chocolate sin leche, troceado
3 cucharadas de ron
100 g. de bizcocho (biscote bizcochuelo), tipo "plum-cake"
100 g. de almendras trituradas
50 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo), tamizada
2 cucharadas de mermelada (confitura, dulce) de chabacano (albaricoque, damasco, prisco), aclarada
15 g. de cocoa (cacao) en polvo
50 g. de fideos de chocolate

Ponga el chocolate y el ron en un cazo al baño María, hasta que el chocolate se derrita, removiendo de vez en cuando.
Mientras tanto, desmenuce el bizcocho con los dedos y mézclelo con las almendras molidas.
Incorpore el chocolate derretido y el azúcar, mezclando todo bien. Amase la mezcla sobre una superficie enharinada hasta que esté suave y homogénea.
Seguidamente, forme bolitas con la pasta preparada. Mójelas en la mermelada y a continuación en el cacao, mezclado con los fideos.
Coloque las trufas, una vez bien cubiertas, en una bandeja e introdúzcala en el frigorífico para que las trufas tomen consistencia.
Por último, ponga cada trufa en un moldecito de papel y colóquelas en una fuente de servir.

MUFFINS DE FRAMBUESAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 12 piezas

85 g. de mantequilla
150 g. de azúcar • 1 huevo
300 g. de harina de trigo
4 cucharaditas de levadura en polvo (polvo de hornear)
1 cucharadita de sal
250 ml. de leche
200 g. de frambuesas (moras)
Mantequilla para los moldes

Bata la mantequilla junto con el azúcar hasta que esté suave y esponjosa, añada el huevo ligeramente batido y mezcle bien.

Tamice, sobre un cuenco, la harina junto con la levadura y la sal y añádala, poco a poco, a la mezcla anterior, alternándola con la leche y removiendo cuidadosamente con una cuchara de madera, hasta obtener una masa suficientemente homogénea. Incorpore las moras, previamente lavadas bajo el chorro del agua fría y bien secas, dejándolas caer en forma de lluvia y mezcle.

Unte uniformemente con mantequilla 12 moldes individuales, anchos y bajos, distribuya entre ellos la masa preparada, teniendo cuidado de llenarlos sólo a 2/3 de su capacidad, e introdúzcalos en el horno, precalentado a temperatura media-alta, durante aproximadamente unos 20-25 minutos o hasta que estén dorados.

HOJALDRE CON PIÑA

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8 personas

200 g. de masa de hojaldre (ver receta en el tomo 1, página 27)
1/2 piña (ananá) fresca
80 g. de gelatina de chabacano (albaricoque, damasco, prisco)
2 cerezas (guindas, picotas) confitadas, cortadas en trocitos

Extienda la masa de hojaldre en una lámina de 2 milímetros de grosor; corte un cuadrado de 25 centímetros de lado y colóquelo sobre una placa de horno humedecida. Recorte el borde del cuadrado, formando 4 tiras de masa de 1 centímetro de ancho. Pincele con agua los bordes del cuadrado, coloque encima las tiras recortadas, presionando todo el contorno con un tenedor y pellizque en forma de espiral los extremos. Pinche la superficie de la masa.

Introduzca la placa en el horno, precalentado a temperatura alta, y cocine 20 minutos o hasta que la masa esté dorada. Retire la placa del horno y deje enfriar la masa.

Pele la piña, córtela en rebanadas de 1/2 centímetro de espesor y retire la parte dura central; divida cada rebanada en 4 partes y séquelas con un paño limpio.

Disuelva la gelatina de albaricoque en un cacito con 2 cucharadas de agua y pincele con ella la masa de hojaldre. Disponga los trozos de piña sobre la masa y adorne con las cerezas confitadas.

PLUM-CAKE DE HIGOS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8 personas

250 g. de harina de trigo
250 g. de higos (tunas, brevas) secos
150 g. de azúcar • 4 huevos
150 g. de mantequilla ablandada
1 sobrecito de levadura en polvo (polvo de hornear)
1/2 vaso de vino dulce
Una pizca de sal

Para la terminación:
50 g. de higos (tunas, brevas) secos
3 cucharadas de ron
50 g. de chocolate fondant
1 cucharada de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)

Unte con mantequilla un molde rectangular de 1 litro de capacidad y fórrelo con papel vegetal, de forma que sobresalga un poco del borde; engrase y enharine también el papel. Pique los higos, póngalos en un cuenco con el vino y déjelos macerar 1 hora.

Mezcle el azúcar con la mantequilla y trabaje hasta que esté cremosa; añada los huevos, la sal, los higos con el vino y, poco a poco, la harina tamizada con la levadura. Remueva, vierta la mezcla en el molde e introduzca en el horno, precalentado a temperatura media, durante 50 minutos. Retire del horno, desmolde el plum-cake y déjelo enfriar.

Mientras tanto, prepare la terminación: remoje los higos secos en un cuenco con el ron, dándoles vueltas de vez en cuando. Escúrralos y séquelos. Funda el chocolate en un cacito y sumerja los higos, de modo que queden bien cubiertos. Finalmente colóquelos sobre el plum-cake, previamente espolvoreado con el azúcar glass.

LIONESAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 18 piezas

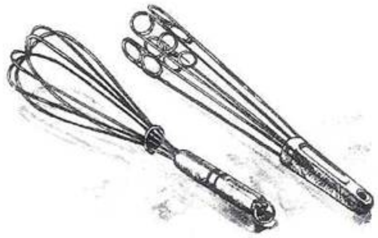
120 g. de harina de trigo
100 g. de mantequilla
4 huevos • 200 ml. de agua
Mantequilla para la placa
Azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)

Para el relleno:
4 ó 5 cucharadas de nata (crema de leche) montada
4 ó 5 cucharadas de crema pastelera (ver receta en el tomo 1, página 29)
4 ó 5 cucharadas de crema de chocolate o de café (ver receta en el tomo 1, página 29)

Vierta en una cacerola al fuego el agua y la mantequilla; en cuanto comience la ebullición añada toda la harina y continúe la cocción, sin dejar de remover, con una cuchara de madera, hasta que la masa se desprenda de las paredes, formando una bola en el centro del recipiente.

Retire del fuego y añada los huevos, de uno en uno, agregando el siguiente después de haber incorporado perfectamente el anterior.

Unte con mantequilla una placa de horno. Vierta la masa en una manga pastelera con boquilla rizada y forme sobre la placa pequeños montoncitos de masa, bien distanciados entre sí. Introduzca la placa en el horno, previamente calentado a temperatura media, unos 35 minutos, o hasta que las lionesas estén doradas.



Retire las lionesas de la placa y ábralas por la mitad, sin separarlas del todo, dejándolas enfriar.

Vierta, por separado, en tres mangas pasteleras, la nata, la crema pastelera, y la de chocolate o café.

Por último, rellene una tercera parte de las lionesas con la nata montada, otra con la crema pastelera y la restante con la crema de chocolate o café; espolvoréelas con el azúcar glass y sírvalas.

FLAN D'AVLANA

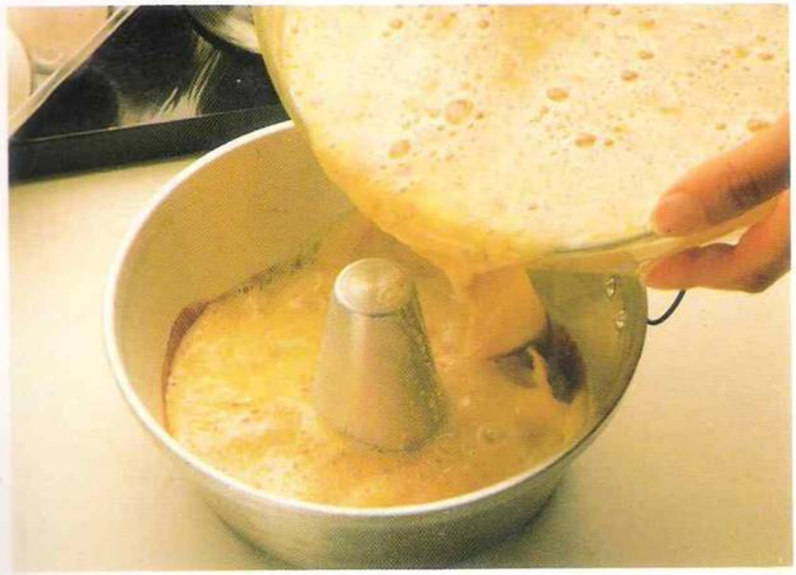
Microondas: SI
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8 personas

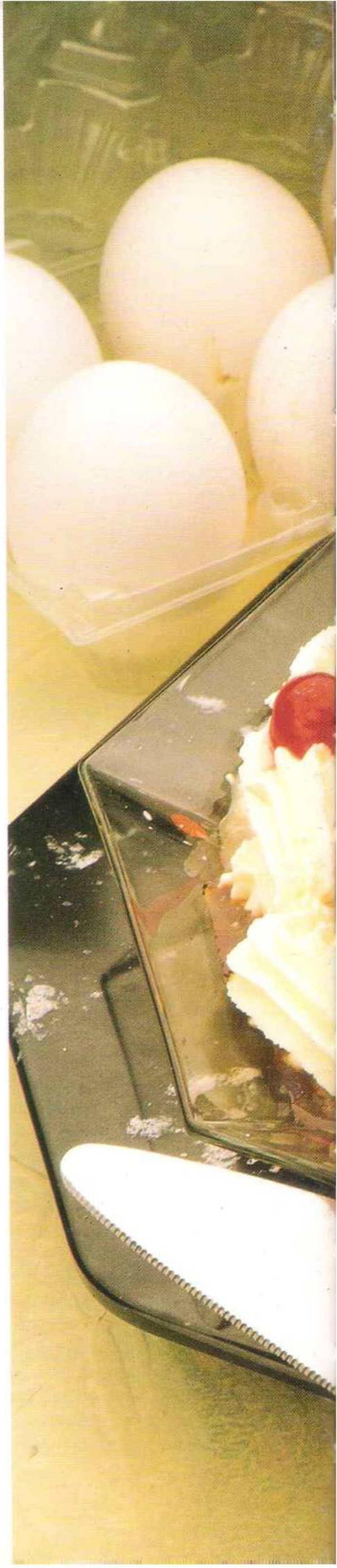
6 huevos • 1 l. de leche
200 g. de avellanas tostadas y trituradas
250 g. de azúcar
200 g. de nata (crema de leche) montada
Cerezas (guindas, picotas) en almíbar
5 cucharadas de azúcar para el caramelo

Vierta en un molde alto de corona, las cinco cucharadas de azúcar para hacer el caramelo y póngalo a fuego lento. Cuando el azúcar comience a derretirse, gire el molde para que se caramelicen las paredes, y déjelo enfriar. A continuación, bata los huevos en un cuenco, hasta que queden espumosos. Sin dejar de batir, añada la leche, poco a poco, y el azúcar. Una vez todo bien mezclado, incorpore las avellanas. Seguidamente, vierta la mezcla obtenida en el molde caramelizado, tápelo con papel de aluminio e introdúzcalo en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 30 minutos. Pínchelo con una brocheta para comprobar si está bien cocido. La brocheta deberá salir limpia. Por último, déjelo enfriar, y desmolde sobre una fuente. Antes de servir, adórnelo con la nata montada y las guindas.

1

2


3



Caramelice un molde de corona (1), cubriendo el fondo y las paredes. Bata los huevos, añada el azúcar y la leche, y por último, las avellanas (2) y vierta la mezcla obtenida en el molde caramelizado (3).

PLUM-CAKE DE NUEZ

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

225 g. de mantequilla
4 yemas de huevo
400 g. de harina de trigo cernida 3 veces
1 cucharada de extracto de vainilla
200 g. de azúcar
2 cucharadas de levadura en polvo (polvo de hornear)
Una pizca de sal
1 cucharadita de manteca de cerdo
150 g. de nueces picadas
125 ml. de leche
4 claras de huevo

En un cuenco grande, bata la mantequilla hasta que esté cremosa. Agregue las yemas, de una en una, sin dejar de batir, incorpore los ingredientes restantes, excepto las claras, y continúe batiendo hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
A continuación, bata las claras a punto de nieve y añádalas al preparado anterior, con mucho cuidado para que no se bajen. Vierta la mezcla en un molde rectangular e introdúzcalo en el horno, previamente calentado a temperatura alta, durante 30 minutos aproximadamente, o hasta que el pastel esté cocido. Deje enfriar completamente.
Por último, desmóldelo y sírvalo cortado en rebanadas.

TARTA DE PLATANOS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8-10 personas

5 plátanos (banana, cambur)
4 huevos
100 g. de azúcar
30 g. de harina de trigo
100 ml. de leche
El jugo (zumo) de 1/2 limón
Una pizca de sal

Para el caramelo:
150 g. de azúcar

Para la terminación:
3 plátanos (banana, cambur)
3 cucharadas de azúcar
200 ml. de crema (nata) líquida
2 cucharadas de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)

Prepare el caramelo: en un cazo, a fuego moderado, funda el azúcar hasta que presente un buen color dorado. Vierta el caramelo en un molde rectangular de 750 mililitros de capacidad, distribúyalo uniformemente sobre el fondo y los bordes interiores, y deje enfriar.
A continuación, en una batidora, vierta los plátanos, pelados y troceados, junto con el zumo de limón, y tritúrelos hasta reducirlos a puré. En un cuenco, bata los huevos y el azúcar con un batidor, incorpore la leche, la sal, el

puré de plátanos y la harina, y mezcle enérgicamente hasta obtener una masa homogénea y fluida. Vierta la masa en el molde preparado, introdúzcalo en el horno, precalentado a temperatura media, y cocine durante 30-35 minutos. Mantenga la tarta en el molde durante 5-10 minutos, desmóldela sobre una fuente y déjela enfriar totalmente en un lugar fresco.

Mientras tanto, prepare la terminación: corte los plátanos por la mitad, en sentido longitudinal, retire los extremos de las 6 mitades, consiguiendo la misma medida del ancho del molde y reserve.

Ponga en un cuenco el azúcar con 100 mililitros de agua, a fuego lento, hasta que el azúcar se disuelva y se forme un almíbar dorado. Pincele las mitades de plátanos reservadas con el almíbar y colóquelas sobre la tarta.

Monte la nata con el azúcar glass e introdúzcala en una manga pastelera con boquilla rizada, presione, y forme un borde por todo el contorno de la tarta y una estrella en el centro de cada plátano.

YEMITAS DE ALMENDRA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 8 personas

12 yemas de huevo
150 g. de almendras blanqueadas, peladas y molidas
500 g. de azúcar
1/2 copita de Oporto
1/4 de cucharadita de esencia de almendras
Azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
Canela en polvo (molida)
Unos pliegos de papel de seda de varios colores

Vierta las yemas de huevo en el vaso de la batidora eléctrica y bata hasta que aumenten bastante de volumen.
A continuación, agregue las almendras molidas y bata de nuevo, hasta obtener un compuesto homogéneo.
En un recipiente aparte, mezcle el azúcar con 250 ml. de agua. Ponga al fuego y deje que cueza hasta que se forme un almíbar bastante espeso.
Seguidamente, incorpórelo a la batidora, bata todo bien y vierta el preparado en una cacerola al fuego. Cocine, removiendo constantemente, con una cuchara de madera, hasta que espese y se formen bolitas.
A continuación, retire del fuego, añada el Oporto y la esencia de almendras, mezcle bien y cubra la cacerola con una hoja de plástico transparente para que no se forme costra en la superficie.
Por último, mezcle en un plato el azúcar glass y la canela en polvo. Forme bolitas con el preparado anterior, rebócelas en el azúcar con canela, y envuélvalas en papel de seda.

FLAN CON PASAS Y PIÑONES

Microondas: SI
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 4 personas

500 ml. de leche • 3 huevos
2 yemas de huevo
1 rajita (palito) de vainilla
150 g. de azúcar

Para el caramelo:
3 cucharadas de azúcar

Para la terminación:
1 cucharada de pasas sultanas
20 g. de piñones

En un cacito lleve a ebullición la leche con la rajita de vainilla y reserve. En un cuenco, mezcle los huevos y las yemas con el azúcar, removiendo bien pero sin batir. Incorpore lentamente la leche, después de haber quitado la vainilla, mezclando continuamente con un batidor de varillas.
Prepare el caramelo: ponga en un cacito al fuego el azúcar con 2 cucharadas de agua y déjelo caramelizar hasta alcanzar un color dorado; retírelo del fuego y viértalo en un molde acanalado, recubriendo todo su interior. Vierta la mezcla, preparada anteriormente, a través de un colador.
Ponga el molde al baño María en el horno precalentado a temperatura media, y cocine durante 1 hora. Terminada la cocción, el compuesto deberá ser consistente pero no duro. Déjelo enfriar e introdúzcalo en el frigorífico.
En el momento de servir el flan, despegue con un cuchillo afilado el borde superior y desmóldelo sobre una fuente de servir.
Prepare la terminación: decore con las pasas y los piñones los bordes y el centro del flan, colocándolos con armonía. Sírvalo muy frío.

PERRENILLOS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 4-6 personas

400 g. de harina de trigo
200 g. de azúcar
100 g. de manteca de cerdo
4 yemas y 1 clara de huevo
Un poco de azúcar para espolvorear

En un cuenco grande, trabaje la manteca hasta que esté suave. Agregue las yemas de huevo y continúe trabajando. Incorpore el azúcar, poco a poco, y sin dejar de remover, añada la harina, hasta que se forme una masa suave y homogénea.
Seguidamente, forme montoncitos de masa, déles forma de tortitas y vaya colocándolas en una placa de horno, previamente engrasada con manteca. Barnice las tortitas con la clara de huevo batida, e introduzca la placa en el horno, previamente calentado a temperatura baja, hasta que estén doraditas.
Retírelas del horno, y espolvoréelas con azúcar, antes de servir.

BUÑUELOS DE CHABACANO

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 6-8 personas

180 g. de harina de trigo
2 huevos
200 ml. de vino blanco seco
30 g. de mantequilla
25 g. de azúcar
500 g. de chabacanos (albaricoque, damasco, prisco)
Una pizca de sal
Abundante aceite de girasol (mirasol) para freír

Para la terminación:
1 cucharada de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)

Prepare la masa: tamice la harina junto con la sal sobre un cuenco grande y déle forma de volcán. Ponga en el centro las yemas de huevo (reservando aparte las claras), la mantequilla fundida y el azúcar. Mézclelos, con una cuchara de madera, comenzando por el centro e incorporando, poco a poco, el vino. Deje reposar durante 1 hora, por lo menos.
Lave los albaricoques. Sumérjalos durante un instante en agua hirviendo e inmediatamente en agua fría; pélelos, córtelos por la mitad y deshuéselos. En el momento de utilizar la masa, incorpore delicadamente las claras montadas a punto de nieve. Reboce los medios albaricoques en la masa hasta que estén bien cubiertos. En una sartén, caliente el aceite, fría los albaricoques, de 2 en 2, y déjelos dorar. Retírelos con una espumadera y déjelos escurrir sobre una hoja de papel absorbente de cocina.
Por último, dispóngalos sobre una fuente de servir redonda, bien calientes, y espolvoréelos con el azúcar glass.

CHURROS

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 4 personas

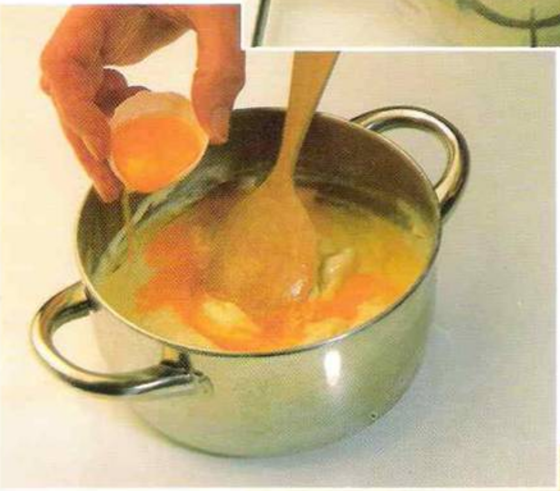
300 g. de harina de trigo
2 tazas de agua
1 cucharada de sal, rasa
3 huevos
Aceite de oliva, para freír

Para la terminación:
Azúcar

Tamice la harina recogiéndola en un cuenco. Ponga al fuego una cacerola con el agua y la sal. Cuando rompa a hervir, baje el fuego, vierta la harina y remueva rápidamente con una cuchara de madera hasta que la masa quede homogénea y se desprenda con facilidad del recipiente.
A continuación, retire la cacerola del fuego, añada los huevos de uno en uno y remueva bien todo el compuesto.
En una sartén, caliente, a fuego vivo, abundante aceite. Mientras tanto, introduzca la masa en una churrera de boquilla rizada y, cuando el aceite esté bien caliente, incorpore la masa en tiras formando los churros; déjelos freír hasta que estén bien dorados.
Escúrralos del aceite y póngalos sobre un papel absorbente de cocina para eliminar el exceso de grasa. Por último, colóquelos en una fuente y espolvoréelos con azúcar.

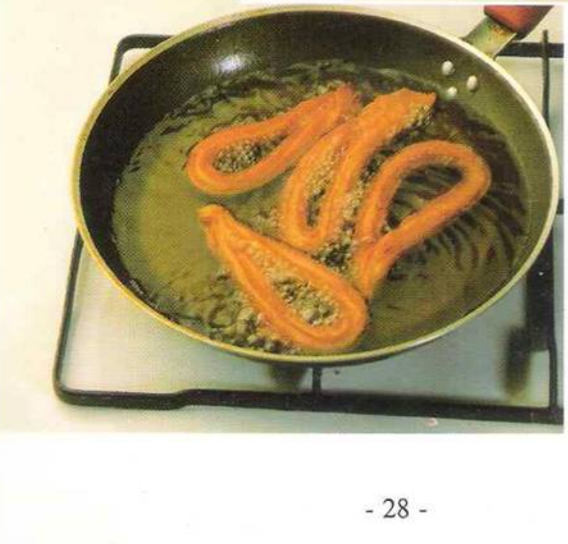
En una cacerola con el agua hirviendo vierta la harina y remueva hasta conseguir una masa homogénea (1); retire del fuego, añada los huevos y vuelva a remover (2); introduzca la masa en una churrera con boquilla rizada (3), y fría los churros en una sartén con aceite caliente (4).

1

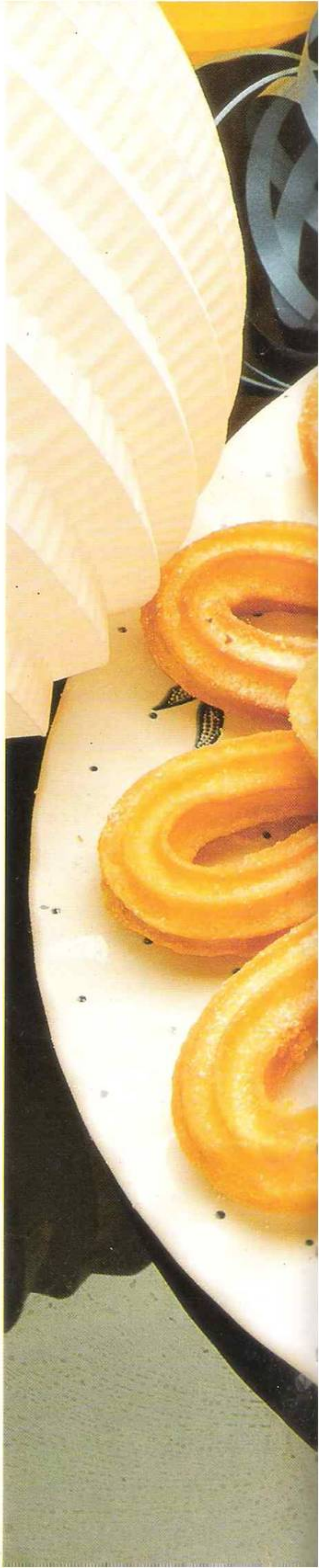


2

3



4



BUDIN NAVIDEÑO

Microondas: NO

Congelación: SI

Tiempo de elaboración: LARGO

Para 8 personas

200 g. de mantequilla
200 g. de azúcar
4 huevos
400 g. de harina de trigo
1 cucharada de levadura en polvo (polvo de hornear)
1 cucharadita de cáscara de limón rallada
Leche, si fuera necesario
80 g. de pasas sultanas
Mantequilla y harina de trigo para el molde
Azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo), para la terminación

Remoje las pasas en un cuenco con agua templada y escúrralas.

Deje ablandar la mantequilla a temperatura ambiente y bátala junto con el azúcar hasta que esté espumosa; agregue los huevos, uno a uno y a continuación, y sin dejar de batir con un batidor de varillas metálicas, la harina previamente tamizada con la levadura, y la cáscara de limón rallada; trabaje hasta obtener una masa homogénea, añadiendo un poco de leche, si fuera necesario, e incorpore finalmente las pasas.

Unte con mantequilla un molde alto acanalado y enharínelo ligeramente; vierta la masa en el molde, teniendo cuidado de llenar sólo hasta las 3/4 partes de su capacidad. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante aproximadamente 1 hora.

Transcurrido el tiempo de cocción del budín, retírelo del horno, deje que se enfríe completamente y desmóldelo sobre una fuente de servir.

Por último, espolvoréelo con el azúcar glass, pasándolo a través de un colador y adorne al gusto.

CORAZON DE ALMENDRAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6-8 personas

300 g. de almendras, sin cáscara
2 naranjas grandes de jugo (zumo)
180 g. de azúcar
6 huevos
2 cucharadas de licor de naranja (Aurum, Grand Marnier)

Para la terminación:
50 g. de almendras fileteadas
2 cucharadas de mermelada (confitura, dulce) de chabacano (albaricoque, damasco, prisco)

Para el molde:
20 g. de mantequilla
10 g. de harina de trigo

Unte con mantequilla y enharine ligeramente un molde con forma de corazón.
Lave bien las naranjas bajo el grifo y séquelas cuidadosamente con un paño de cocina. Ralle las cáscaras (sólo la parte anaranjada) y exprima el zumo. Escalde las almendras en agua hirviendo, escúrralas, retíreles la piel que las cubre y tritúrelas hasta reducirlas a polvo. Separe con cuidado las yemas de las claras y resérvelas.
Trabaje en un cuenco las yemas junto con el azúcar, removiendo con una cuchara de madera, hasta obtener una mezcla suave y espumosa. Incorpore, poco a poco, las almendras trituradas, la cáscara de naranja rallada, el licor y el zumo de naranja.
En un cuenco aparte, monte las claras a punto de nieve bien firme, incorpórelas delicadamente a la mezcla anterior y viértala en el molde preparado. Introdúzcalo en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante unos 40-50 minutos, o hasta que el dulce presente un buen color dorado. Retírelo del horno, desmóldelo sobre una fuente de servir y déjelo enfriar por completo, durante 1 hora aproximadamente.
Mientras tanto, prepare la terminación: tueste ligeramente la mitad de las almendras introduciéndolas en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante unos minutos y mézclelas de nuevo.
Una vez transcurrido el tiempo de enfriado del dulce, lleve a ebullición, en un cacito, la mermelada de albaricoque con una cucharada de agua, pincele toda la superficie de la tarta, y cúbrala con las almendras fileteadas, presionando ligeramente con las palmas de las manos para hacer que se adhieran perfectamente.

HOJALDRE DE LIMON

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6-8 personas

250 g. de masa de hojaldre (ver receta en el tomo 1, página 27)
4 huevos
El jugo (zumo) de 2 limones
La cáscara de 1 limón rallada
150 g. de azúcar
1 cucharada de mantequilla
50 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)

Extienda la masa de hojaldre sobre una superficie de trabajo, ligeramente enharinada, y forre con ella un molde desmontable.
Separe las yemas de las claras, vierta en un cuenco las primeras y bátalas junto con una clara, el zumo y la cáscara de limón, el azúcar y la mantequilla. Vierta esta mezcla sobre el hojaldre e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante unos 40 minutos.
Mientras tanto, monte las claras restantes junto con el azúcar glass a punto de nieve bien firme, de manera que obtenga un merengue consistente.
Transcurrido el tiempo de cocción del hojaldre, retire el molde del horno, vierta el merengue en una manga pastelera y adorne con él la superficie de la tarta.
Por último, introduzca de nuevo la tarta en el horno, con el gratinador encendido, durante unos minutos o hasta que las puntitas del merengue estén bien doradas.

BUDIN DE PERAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 4-6 personas

4 peras • 1 huevo y 1 yema
100 g. de azúcar
100 ml. de leche
120 g. de harina de trigo
1 cucharadita de levadura en polvo (polvo de hornear)

Para el molde:
30 g. de mantequilla

Para la terminación:
20 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
30 g. de chocolate fondant

En un cuenco, trabaje el huevo entero, la yema y el azúcar, mezclando con una cuchara de madera hasta obtener una mezcla suave y esponjosa; agregue la leche y, poco a poco, la harina previamente tamizada con la levadura.
Lave las peras, pélelas y quíteles el corazón, corte una pera en láminas finas y el resto en cubitos pequeños.
Coloque verticalmente las rebanadas de pera cubriendo las paredes de un molde untado con mantequilla. Agregue los cubitos de pera a la crema preparada anteriormente, mezcle y vierta en el molde. Cocínelo durante 40 minutos en el horno precalentado a temperatura media. Desmóldelo sobre una fuente de servir y déjelo enfriar. Una vez frío, espolvoréelo con el azúcar glass.
Prepare la terminación: trocee el chocolate, póngalo en un cacito y fúndalo al baño María. Viértalo en un cono de papel vegetal y complete la terminación dibujando una pera en el centro del budín, y dejando caer unas gotas de chocolate todo alrededor, entre las rebanadas de pera.

BUÑUELOS DE CIRUELA

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8-10 personas

800 g. de papas (patatas)
200 g. de harina de trigo
1 huevo
600 g. de ciruelas frescas
100 g. de almendras
50 g. de mantequilla
Azúcar
Pan rallado

Pele y trocee las patatas. Viértalas en una cacerola con agua y deje cocer hasta que estén tiernas. Escurra el exceso de agua y páselas por el pasapurés. Deje enfriar.
Una vez que el puré de patatas esté frío, trabájelo junto con el huevo y harina suficiente, hasta conseguir una pasta dura.
A continuación, deshuese con cuidado las ciruelas y rellénelas con almendras peladas y azúcar. Cubra cada ciruela con la pasta anteriormente preparada, y forme con ellas unas bolas.
Seguidamente, ponga una olla con agua al fuego, y cuando ésta rompa a hervir, vaya introduciendo bolitas dejándolas cocer durante 5 minutos. Retírelas con ayuda de una espumadera y déjelas escurrir.
Por último, caliente la mantequilla en una sartén. Pase las bolitas por el pan rallado y fríalas en la mantequilla. Sirva los buñuelos espolvoreados con azúcar.

GALLETAS DE MIEL CON SALSA DE MANGO

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 8 personas

80 g. de mantequilla
150 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
2 cucharadas de miel
100 g. de harina de trigo
1 clara de huevo
Una pizca de jengibre en polvo
1 kg. de fresas (amiésgado, fraga, frutilla, metra) lavadas y cortadas en rebanadas
500 g. de nata (crema de leche) montada

Para la salsa de mango:
1 kg. de mangos
150 g. de azúcar
100 ml. de agua
El jugo (zumo) de 1 limón

Vierta en un cuenco la mantequilla junto con el azúcar, reservando una tercera parte, la miel, la harina, la clara de huevo y el jengibre, y bata hasta obtener una crema homogénea.
A continuación, engrase una placa de horno, y vierta cucharaditas del preparado anterior, esparciéndolas con la parte externa de la cuchara. Introduzca la placa en el horno, precalentado a temperatura media, y hornee durante 3 minutos o hasta que estén doradas. Retire del horno y deje enfriar.
Seguidamente, espolvoree las galletas con el azúcar reservada, cúbralas con nata y ponga sobre ésta las fresas. Coloque otra galleta encima y repita la operación.
Por último, haga un almíbar con el azúcar y el agua. Pele los mangos, trocéelos y viértalos en la batidora. Incorpore el almíbar y bata bien. Añada el zumo de limón, bata de nuevo y sirva las galletas con la salsa de mango.

ROSQUILLAS "LISTAS"

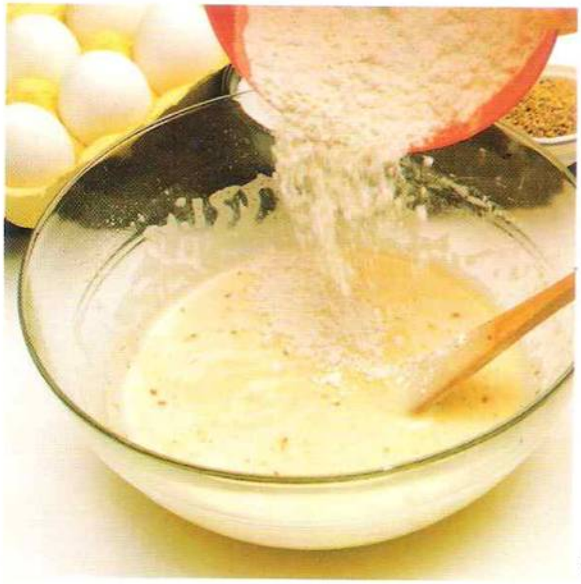
Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 16 rosquillas

250 g. de harina de trigo
100 g. de azúcar
2 cucharaditas de levadura en polvo (polvo de hornear)
5 cucharadas de aceite de oliva
4 huevos • 1 copita de anís
1 cucharadita de anís en grano

Para la terminación:
150 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
1 clara de huevo
1 cucharada de jugo (zumo) de limón

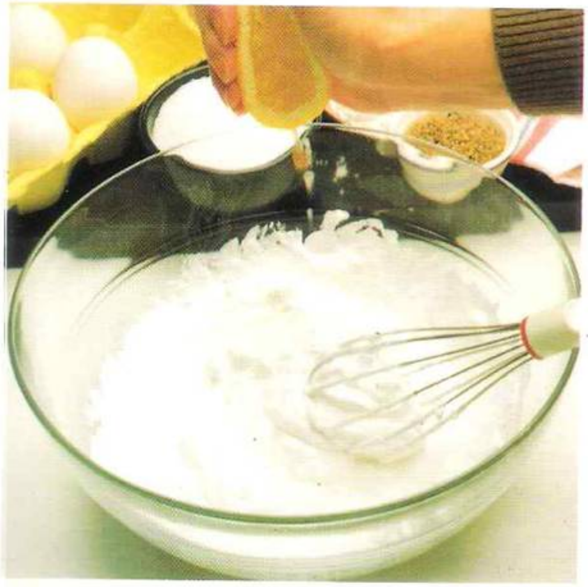
Engrase con mantequilla una placa de horno. Trabaje en un cuenco 3 huevos con el azúcar hasta obtener una mezcla lisa; agregue, sin dejar de batir, el aceite, el anís y los granos de anís machacados. Incorpore, poco a poco, la harina tamizada con la levadura hasta obtener una masa blanda.
Con las manos engrasadas forme con la masa unas bolitas, aplástelas y hágales un orificio central formando las rosquillas. Distribúyalas en la placa, dejando un poco de separación entre ellas, y déjelas reposar durante 30 minutos.
Bata el huevo restante, pincele con él las rosquillas y cocínelas en el horno, precalentado a temperatura media-alta, durante 10-12 minutos, hasta que adquieran un color dorado.
Prepare la glasa: vierta en un cuenco la clara, agréguele, poco a poco, el azúcar glass, trabajando con una cuchara de madera, e incorpore el zumo de limón. Continúe removiendo hasta obtener una glasa homogénea y fluida.
Con un pincel cubra la superficie de las rosquillas, déjelas secar completamente y sírvalas.

1

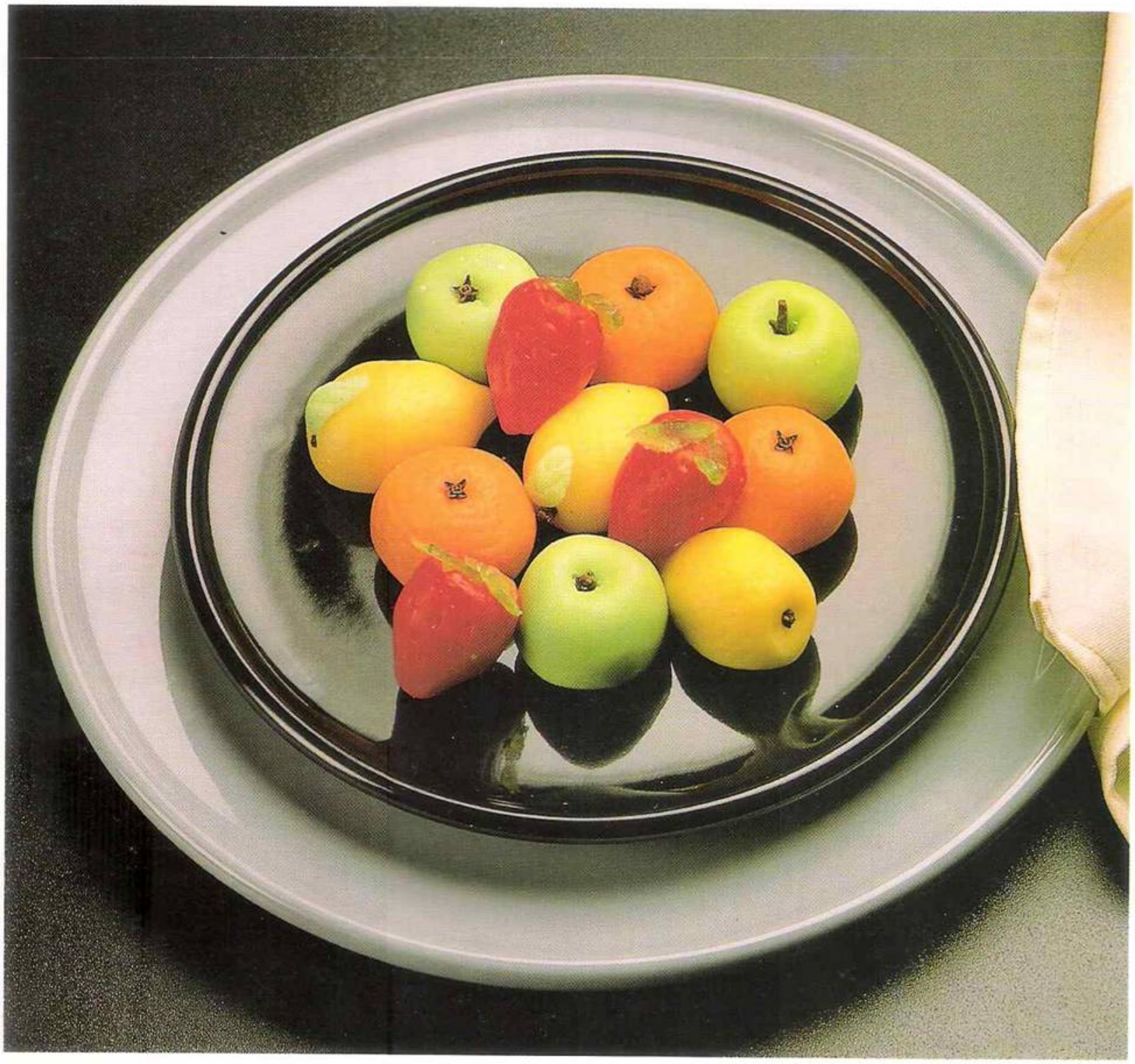

2

3

Trabaje en un cuenco los huevos con el azúcar (1). Agregue la harina tamizada con la levadura a la mezcla de huevos y azúcar (2); forme las rosquillas distribuyéndolas en la placa de horno (3); prepare una glasa homogénea y fluida (4) y pincele con ella las rosquillas horneadas (5).


4

5



FRUTAS DE MAZAPAN

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 25 mazapanes

175 g. de almendras, peladas
175 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
1 clara de huevo
Colorantes alimenticios amarillo, rojo y verde

Para la terminación:
Clavos de olor (de especias)
1 ciruela, confitada

Triture finamente las almendras hasta reducirlas a polvo y tamícelas junto con el azúcar glass.

En un cuenco, bata ligeramente la clara de huevo e incorpore, poco a poco, las almendras molidas y el azúcar glass, mezclando con una cuchara de madera, hasta obtener una masa homogénea y compacta. Divida el mazapán obtenido en tres partes iguales y agregue a cada una de ellas un colorante diferente.

Prepare los limones: escoja la masa de color amarillo (reserve 1/3 parte). Tome una porción y forme una bolita del tamaño de una nuez; pellizque ligeramente un extremo y, con un palillo, haga un orificio en el extremo opuesto. Pásela, delicadamente por la superficie de un rallador fino para simular la rugosidad de la piel del limón e inserte un clavo de olor en el extremo perforado para imitar el rabito del fruto.

Prepare las mandarinas: para obtener el color naranja, una el mazapán amarillo reservado con 1/3 del rojo (reserve el resto para hacer las fresas). Tome una porción y forme una bolita del tamaño de una nuez, aplánela ligeramente con las puntas de los dedos, para darle forma de mandarina, a continuación, pásela por un rallador e inserte un clavo de olor en el centro de su parte superior, como hizo anteriormente con el limón.

Prepare las manzanas: con el mazapán de color verde, haga una bolita del tamaño de una nuez, aplástela ligeramente e inserte en la parte superior un clavo para formar el rabito.

Prepare las fresas: tome una porción del mazapán rojo reservado y haga una bolita del tamaño de una nuez; pellizque ligeramente un extremo y aplane el otro, para darle forma de fresa. Con un palillo, practique varios puntitos sobre toda la superficie. Corte dos o tres trocitos de ciruela confitada y adhiéralos a la parte superior de la fresa, previamente pincelada con clara de huevo. Si el color rojo de la fresa no fuera lo suficientemente intenso, pincélela con el colorante, así, además, acentuará los puntitos hechos con el palillo.

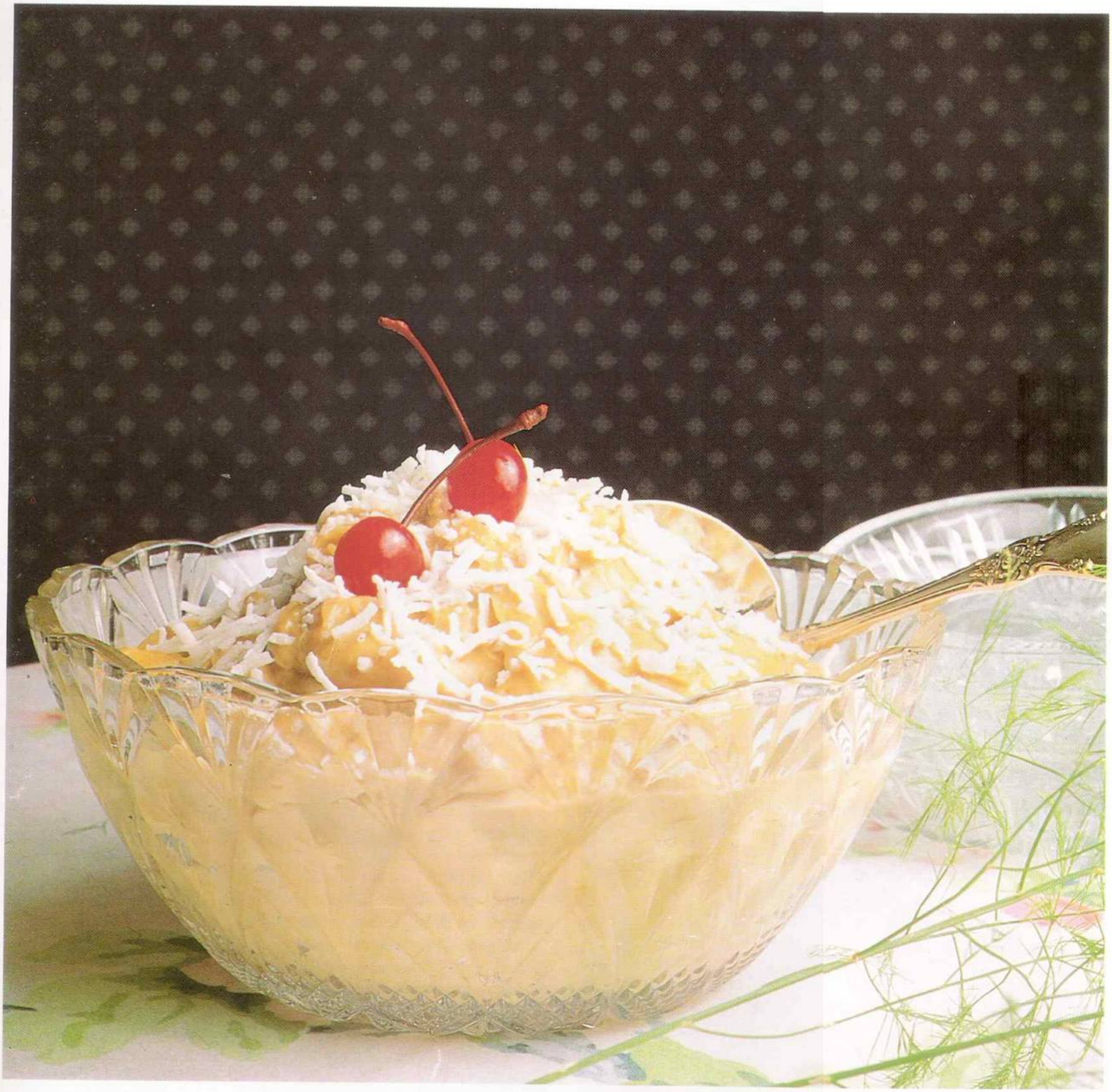
Disponga las frutas de mazapán en una fuente de servir.

NATILLA DE COCO

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8-10 personas

2 l. de leche
500 g. de panela rallada
2 cucharadas de mantequilla
4 rajitas (palitos) de canela
400 g. de fécula de maíz (maicena, harina de maíz)
1 coco fresco rallado o 500 g. de coco seco rallado, previamente remojado en leche
250 ml. de almíbar hecho con agua, azúcar y agua de azahar
Canela en polvo (molida)

Ponga a hervir 1 1/2 litros de leche con la panela, espumándola.



Añada a continuación la mantequilla, la canela y la harina de maíz disuelta en el resto de la leche. Remueva suavemente y deje cocer a fuego lento durante 10 minutos o hasta que esté en su punto. (Para comprobarlo, ponga un poco en un plato, déjelo enfriar y, si al volcarlo se desliza fácilmente, es que está listo). En ese momento añada el coco, remueva y vierta en cuencos individuales o en uno grande, cubriéndolos con el almíbar.

Antes de servir, espolvoree con canela en polvo.

BUÑUELOS DE MANZANA

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 6 personas

4 manzanas reineta, peladas
3 cucharadas de azúcar
4 cucharadas de calvados
1 1/2 cucharadas de agua
El jugo (zumo) de 1/2 limón
Aceite para freír

Para la masa:
300 g. de harina de trigo
Una pizca de sal
200 ml. de leche
2 cucharadas de aceite
3 cucharadas de vino blanco
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de levadura en polvo (polvo de hornear)

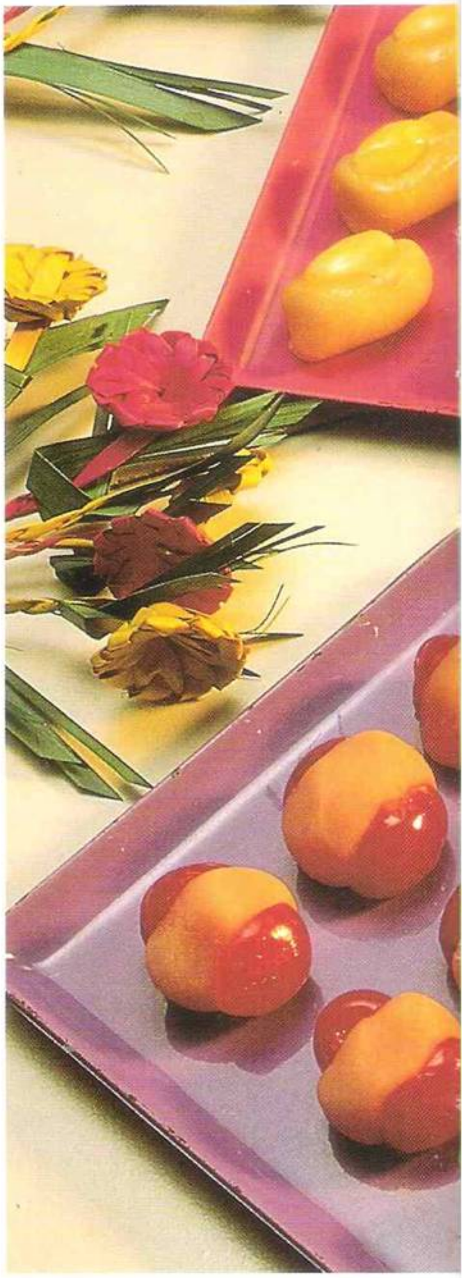
Prepare la masa: vierta en un bol la harina con una pizca de sal, el aceite, el vino y el azúcar y mezcle bien. Incorpore, poco a poco la leche fría, removiendo, y cuando el preparado esté homogéneo, déjelo reposar 30 minutos.
Mientras tanto, pique las manzanas sobre un cuenco. Agregue el zumo de limón, el agua, el azúcar y el calvados, y déjelas macerar.
Vierta en la masa reposada, la levadura, mezcle bien, e incorpore las manzanas.
Por último, caliente abundante aceite en una sartén y vaya friendo cucharadas del preparado de manzanas. Cuando los buñuelos estén doraditos, vaya retirándolos del aceite y dejándolos escurrir sobre servilletas de papel para eliminar el exceso de grasa. Sírvalos calientes y si lo desea, espolvoréelos con azúcar glass.

GRANIZADO DE CAFE

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 4-6 personas

200 ml. de café fuerte
125 g. de azúcar
100 ml. de crema (nata) líquida
1 grano de café

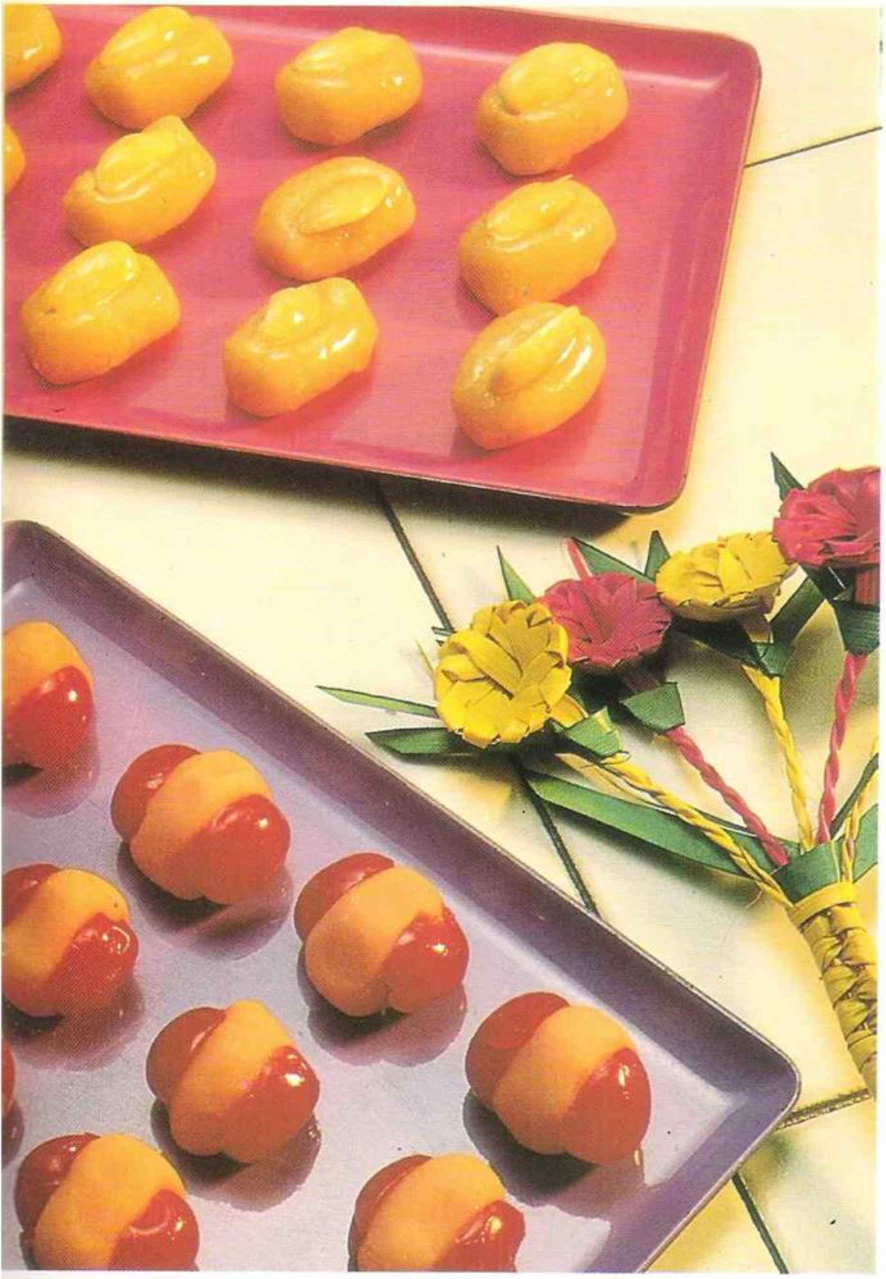
Vierta en un cacito 2 decilitros de agua y el azúcar, póngalo al fuego y lleve a ebullición; deje hervir durante 2-3 minutos, mezclando con una cuchara de madera hasta que el azúcar esté completamente disuelto y el almíbar esté denso y transparente. Retírelo del fuego y déjelo enfriar.
Mientras tanto, en un cuenco monte la nata con un batidor y póngala en el frigorífico. Agregue el almíbar al café, mézclelos y vierta en la heladera.
Ponga en funcionamiento la heladera, deje girar las espátulas durante 8-10 vueltas y pare. Repita la operación varias veces, hasta que el granizado esté listo.
Vierta en una copa y, con la manga pastelera con boquilla rizada, disponga encima la nata montada. Complete la terminación del granizado con el grano de café.



DULCES DE CEREZAS Y ALMENDRAS

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 60 piezas

30 cerezas (guindas, picotas) confitadas
30 almendras • Kirsch al gusto
500 g. de pasta de almendras
Colorante alimenticio rojo
Azúcar (opcional)



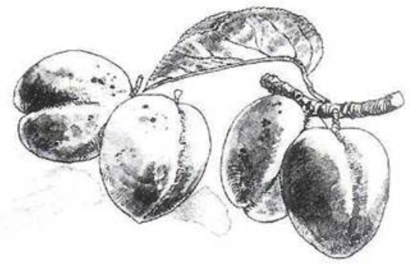
Perfume la pasta de almendras con el Kirsch y divídala en 2 partes. Coloree una de las partes de pasta con unas gotas de colorante, y reserve. Divida las cerezas por la mitad. Haga pequeñas bolitas de la pasta de almendras al natural, ponga a cada lado media cereza, y colóquelas sobre una superficie engrasada.
Forme pequeñas bolitas, ligeramente alargadas, con la pasta de almendras coloreada y ponga a cada lado, media almendra.

Si lo desea, cueza azúcar con agua hasta darle punto de caramelo, y barnice los bocaditos preparados.
Coloque los bocaditos en canastillas de papel o sobre una fuente de servir.

Nota: De la misma forma, puede preparar bocaditos con otras frutas: dátiles, o ciruelas pasas deshuesadas. La pasta de almendras se puede colorear con diferentes colores.

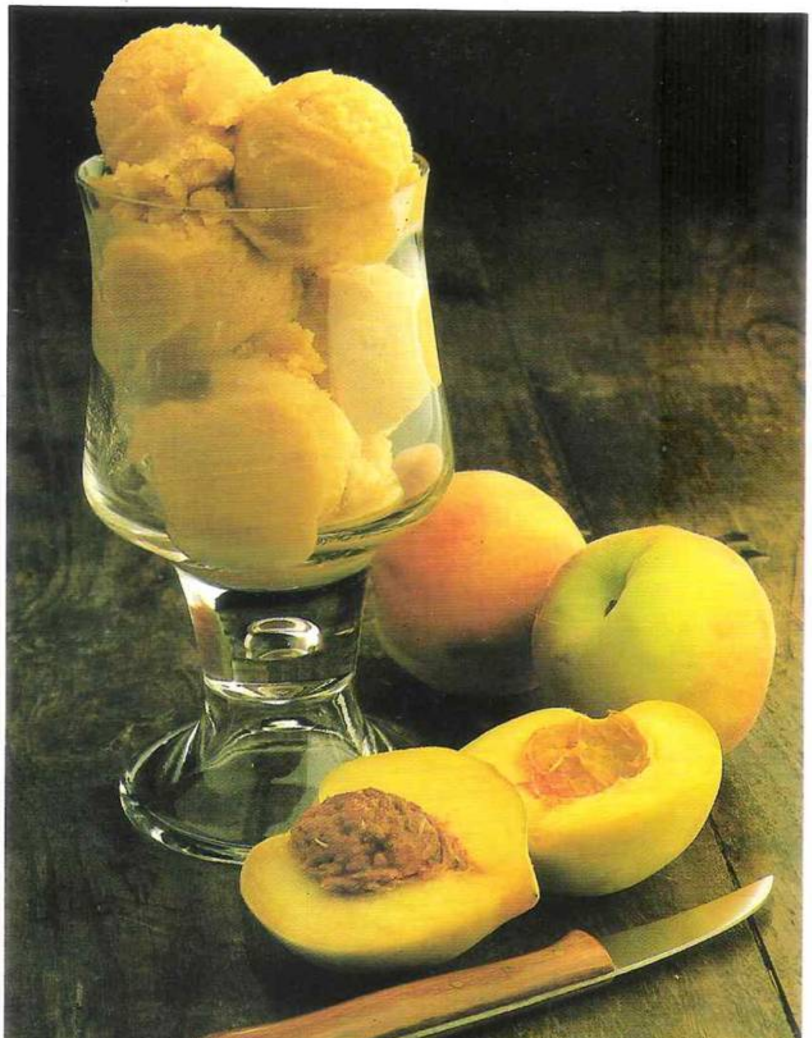
HELADO DE DURAZNO

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 4-6 personas



12 duraznos (melocotones)
300 g. de azúcar
100 ml. de agua
400 ml. de crema (nata) líquida

Pele cuidadosamente los melocotones, retire los huesos y pase la pulpa por la batidora.
En una cacerola vierta el agua con el azúcar, y lleve a ebullición a fuego suave sin dejar de remover; cuando empiece a hervir retire del fuego y deje enfriar. Mezcle los melocotones triturados con el almíbar.
Bata la nata hasta que esté espesa e incorpórela con movimientos suaves a la mezcla de melocotones; distribuya el preparado en las bandejas de los cubitos de hielo e introdúzcalo en el congelador hasta que esté solido.



FILLOAS CON CREMA PASTELERA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 14-16 filloas

Para la pasta:
250 g. de harina de trigo
3 huevos • 50 g. de mantequilla
500 ml. de leche
1 cucharadita de azúcar
Una pizca de sal

Para la crema pastelera:
500 ml. de leche
100 g. de azúcar
4 yemas de huevo
50 g. de harina de trigo
La cáscara de 1/2 limón
1 rajita (palito) de canela

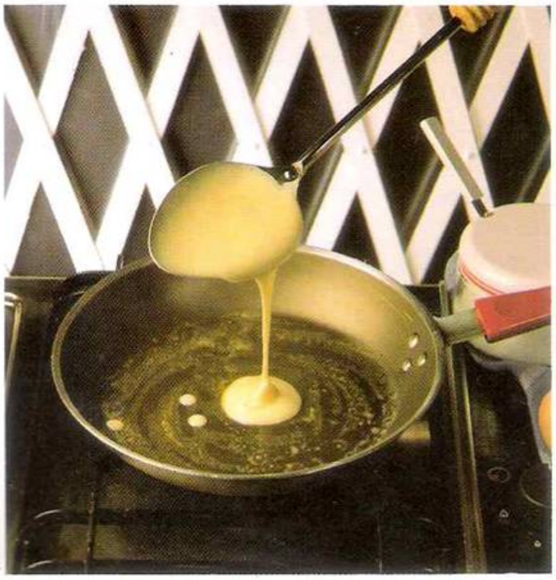
Para la terminación:
1 cucharada de azúcar glass
(impalpable, glacé, en polvo)

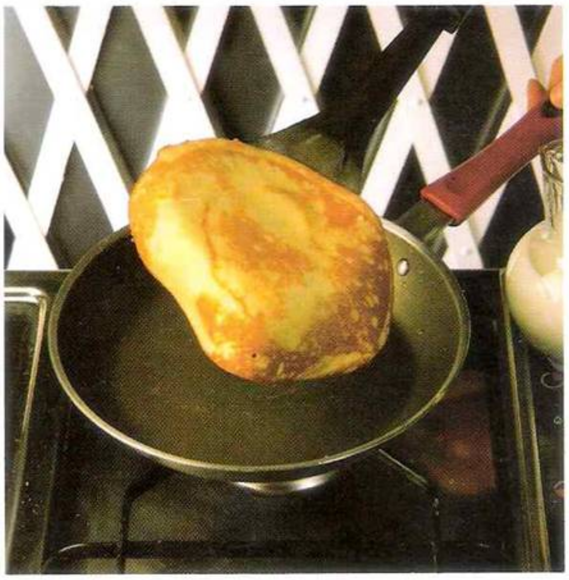
Prepare la pasta: derrita lentamente la mantequilla en un cacito, retire del fuego y déjela enfriar ligeramente.
Ponga en un cuenco la harina tamizada con el azúcar y la sal, déles forma de volcán y ponga en el hueco central, los huevos, la mantequilla derretida y 3 ó 4 cucharadas de leche. Mezcle los ingredientes con ayuda de un batidor de varillas metálicas y agregue, poco a poco y sin dejar de remover, la leche restante, hasta obtener una mezcla muy homogénea. Déjela reposar en el frigorífico durante 1 hora.
Mientras tanto, prepare la crema pastelera: ponga a hervir la leche en un cazo con la cáscara de limón y la ramita de canela. En un cuenco, trabaje las yemas con el azúcar, mezclando con un batidor de varillas; agregue, poco a poco, la harina previamente tamizada y continúe removiendo hasta que los ingredientes estén bien integrados. Incorpore, muy lentamente, la leche hirviendo (previamente colada) mezclando continuamente, para que el preparado esté homogéneo y no se formen grumos.
Vierta la mezcla en un cazo y póngalo a fuego bajo dejando que hierva, sin dejar de remover, durante 7-8 minutos. Retire el cazo del fuego y déjela enfriar.
Prepare las filloas: ponga al fuego una sartén pequeña ligeramente engrasada con aceite o mantequilla y vierta un cucharón pequeño de la pasta preparada; incline la sartén para que la pasta se extienda bien por el fondo. Cuando esté ligeramente dorada por ese lado, déle la vuelta para dorarla por el otro, engrasando de nuevo la sartén. Coloque la filloa en un plato y repita la operación hasta agotar la pasta.
Rellene cada filloa con unas cucharadas de la crema pastelera preparada, dóblelas hacia el centro dándoles forma de un canutillo, y vaya colocándolas en una fuente de servir, o en platos individuales. Espolvoréelas con el azúcar glass, pasándolo a través de un colador, y adórnelas, si lo desea, con una guinda.

1

2

Bata las yemas con el azúcar (1); agregue, poco a poco, la harina (2) y cocine la mezcla hasta que espese. Con la pasta de las filloas reposada, vierta un cucharón pequeño en la sartén engrasada (3) y cuando la filloa esté dorada, déle la vuelta (4) para que se dore por el otro lado.


3


4

BUDIN DE FRUTAS

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 6 personas

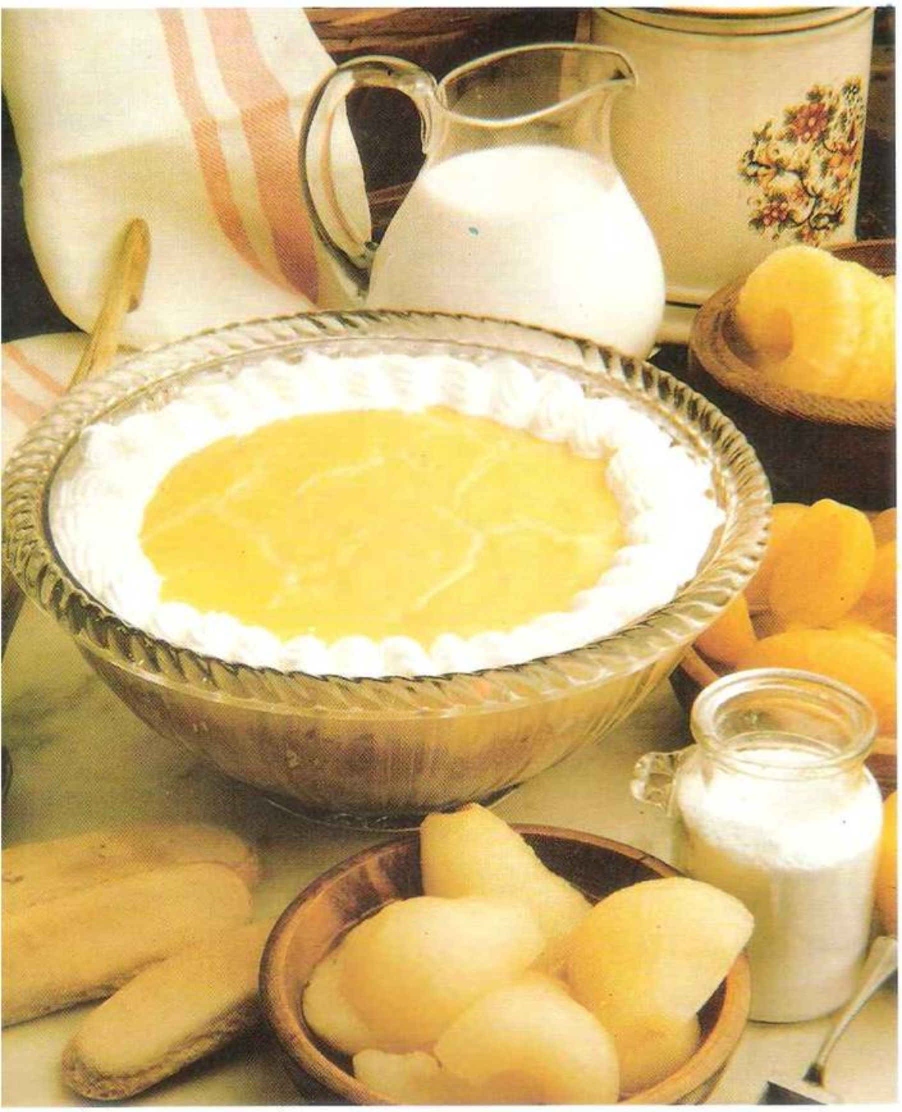
500 g. de fruta en almíbar (ananá, pera, durazno)
60 g. de fécula de maíz (maicena, harina de maíz)
12 soletas (bizcochos de soletilla)
500 ml. de crema (nata) líquida
1 l. de leche
50 g. de azúcar
10 cucharadas de licor para aromatizar

Triture la fruta en la batidora y reserve.

A continuación, vierta la leche en un cazo. Agregue la maicena y el azúcar, disuélvalas bien, removiendo enérgicamente con una cuchara de madera e incorpore la fruta en almíbar previamente triturada. Ponga el cazo al fuego y deje hervir, sin dejar de remover, hasta que la mezcla espese.

Seguidamente, en un cuenco grande o una fuente honda, vaya haciendo capas alternadas de bizcochos, previamente remojados en el licor y crema de fruta, terminando con crema.

Por último, monte la nata líquida, adorne la superficie del postre y deje enfriar, introduciéndolo en el frigorífico, durante 2 horas por lo menos.



CREMA HELADA CON MIEL Y NARANJAS

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 6 personas

100 g. de azúcar
5 yemas de huevo
500 ml. de crema (nata) líquida
3 cucharadas de Cointreau
50 g. de miel

Para la decoración:
1 naranja
50 g. de cáscara de naranja confitada
1 cucharadita de miel
50 g. de azúcar

Ponga en un cuenco 1 decilitro de agua y el azúcar; lleve a ebullición y deje cocer a fuego suave 7-8 minutos, hasta obtener un almíbar transparente y espeso.

Trabaje las yemas con la batidora eléctrica hasta que estén espumosas; incorpore el almíbar caliente, vertiéndolo en forma de hilo y mezclando rápidamente. Agregue el Cointreau y la miel y deje enfriar, removiendo a menudo.

Monte la nata e incorpórela a la mezcla; viértala en un molde rectangular e introduzca en el congelador 2 horas, por lo menos.

Para la decoración: lave bien la naranja y séquela con un paño limpio; con un cuchillo afilado, córtela en rodajas de unos 3 milímetros de espesor y divida las rodajas centrales por la mitad.

Vierta en un cacito 2 decilitros de agua, agregue el azúcar, lleve a ebullición y deje hervir durante 2 minutos. Sumerja las medias rodajas en el almíbar caliente y déjelas enfriar en un lugar fresco sin retirarlas del almíbar.

Corte en cubitos la cáscara de naranja confitada, póngalos en un cuenco, agregue la miel y mezcle. Para desmoldar el postre con facilidad, sumerja el molde durante unos instantes en agua caliente, pase un cuchillo afilado por el borde y desmolde el postre sobre una fuente de servir.

Escurra las mitades de naranja, séquelas con cuidado con un paño y dispóngalas armoniosamente alrededor del postre. Por último, complete la decoración formando una línea recta de cáscara confitada en la superficie. Ponga de nuevo el dulce en el congelador, pasándolo del congelador al frigorífico, aproximadamente media hora antes de servirlo.

NIEVE DE CITRICOS

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 6 personas

500 ml. de jugo (zumo) de naranja, toronja o mandarina
1 cucharadita de cáscara rallada de la fruta que utilice
500 ml. de agua
650 g. de azúcar

Mezcle el agua y el azúcar en frío. Vierta en una cacerola al fuego y deje que rompa a hervir. En cuanto empiece a cocer, tape la cacerola y deje enfriar.

A continuación, vierta sobre el jarabe preparado, el zumo y la cáscara rallada e introduzca en la heladera, siguiendo las instrucciones del fabricante.

Finalmente, vierta en vasos individuales, y decore con hojitas de menta.

A la izquierda: Budín de frutas.
A la derecha: Nieve de cítricos.

BIZCOCHO AL CAFE CON CREMA HELADA

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6-8 personas

12 soletas (bizcochos de soletilla)
250 ml. de café fuerte
1 cucharada de licor de café

Para la crema helada:
350 ml. de crema (nata) líquida
1 clara
50 g. de azúcar

Para la terminación:
120 g. de chocolate fondant
4 cucharadas de crema (nata) líquida

Para la decoración:
4 cucharadas de crema (nata) líquida

Prepare la crema: monte la nata en un cuenco. En otro cuenco, monte la clara a punto de nieve bien firme y agregue el azúcar; incorpórela delicadamente a la nata montada hasta obtener una crema homogénea.
Prepare una taza de café fuerte y déjelo enfriar; agréguele una cucharada de licor de café, mezcle y viértalo en un plato hondo. Sumerja los bizcochos de soletilla, de uno en uno, y coloque 4 en un molde rectangular alto de 18-20 centímetros de largo, cubriendo el fondo. Vierta la mitad de la crema preparada y distribúyala uniformemente. Coloque encima otros 4 bizcochos humedecidos y, sobre éstos, el resto de la crema. Cubra finalmente con los 4 bizcochos que quedan.
Con una hoja de papel de aluminio, cubra el molde e introdúzcalo en el frigorífico durante dos horas, por lo menos.
Prepare la terminación: vierta la nata líquida en un cacito, lleve a ebullición e incorpore el chocolate previamente troceado; retire del fuego, deje reposar unos minutos y mezcle delicadamente con una cuchara de madera.
Retire el molde del frigorífico, desmolde sobre una fuente de servir y vierta el chocolate fundido con la nata, cubriendo totalmente la superficie y dejando caer libremente sobre los costados del dulce. Déjelo enfriar.
Monte la nata, introdúzcala en una manga pastelera con boquilla lisa y forme corazones pequeños por todo el contorno de la base. Mantenga en el frigorífico hasta el momento de servir.

PLATANOS GLASEADOS A LA NARANJA

Microondas: SI
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 4 personas

4 plátanos (banana, cambur)
40 g. de mantequilla
100 ml. de jugo (zumo) de naranja
2 cucharadas de Grand Marnier
50 g. de nueces, peladas
40 g. de azúcar moreno (negro)
300 g. de helado de vainilla

Mezcle en un cuenco el zumo de naranja con el Grand Marnier y pique las nueces. Pele los plátanos, córtelos por la mitad en sentido longitudinal y póngalos en una fuente para horno; rocíelos con el zumo de naranja mezclado con el licor y cúbralos con la mantequilla troceada.
Introduzca la fuente en el horno, precalentado a temperatura alta, y cocine los plátanos durante 10 minutos, rociándolos de vez en cuando con el almíbar de la cocción. Retire la fuente del horno, espolvoree los plátanos con las nueces picadas y el azúcar moreno; introduzca de nuevo en el horno y continúe la cocción durante 5 minutos o hasta que los plátanos estén ligeramente glaseados. Sírvalos calientes, acompañados con el helado de vainilla.

MOUSSE DE NARANJA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8 personas

10 g. de gelatina en polvo
3 cucharadas de agua fría
250 ml. de leche caliente
4 yemas
200 g. de azúcar
2 cucharadas de licor de naranja
Colorante amarillo y rojo
250 ml. de crema (nata) líquida

Para las naranjas maceradas:
3 naranjas
3 cucharadas de licor de naranja
1 cucharada de azúcar

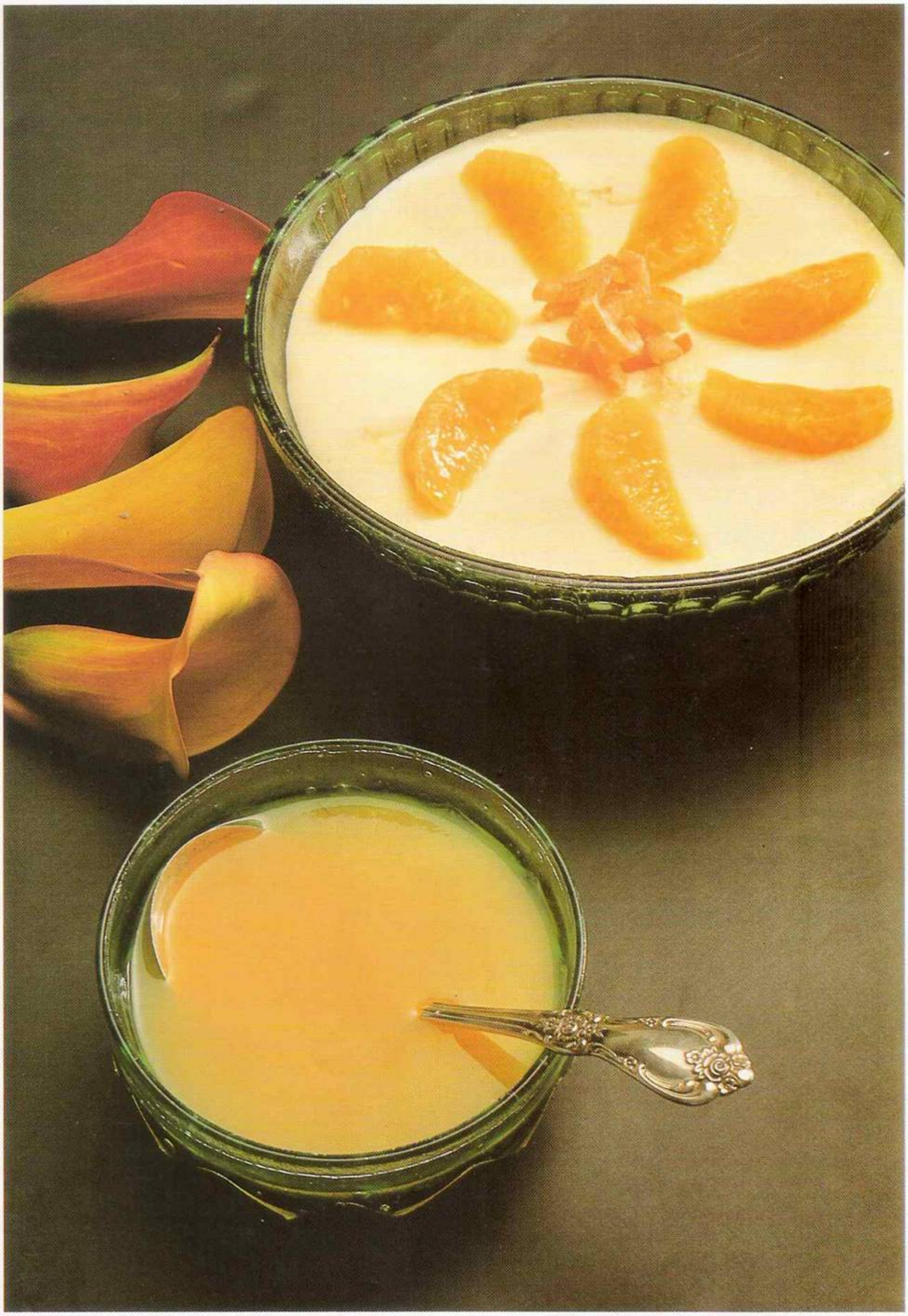
Bata las yemas con 180 gramos de azúcar, hasta obtener una mezcla blanquecina y espumosa. Añada un poco de leche y bata bien con un batidor de varillas. Incorpore esta mezcla al resto de la leche, batiendo continuamente, y ponga el cazo al fuego hasta que la mezcla espese.

A continuación, incorpore la gelatina, y cuando se haya derretido, pase la mezcla por un colador, añada el licor de naranja y el colorante y deje enfriar totalmente.

Seguidamente, bata la nata con el azúcar restante hasta que forme picos e incorpórela a la mezcla anterior. Vierta en un recipiente de servir e introduzca en el frigorífico, hasta que la mousse esté cuajada y firme.

Mientras tanto, prepare las naranjas maceradas: pele las naranjas (reservando la cáscara), pele los gajos y déjelos macerar en un cuenco con el licor de naranja y el azúcar. Haga tiritas con la cáscara reservada, hiérvalas 3 veces, cambiándoles el agua cada vez, y añádalas al cuenco con los gajos.

Por último, escurra los gajos y las tiritas de naranja, adorne con ellos la mousse, y sirva.



PESTIÑOS

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 24 pestiños

500 ml. de aceite de oliva
La cáscara de 1 naranja
1 cucharada de matalahúga
1 cucharada de ajonjolí
500 g. de harina de trigo
1 cucharada de canela
1 vaso de vino blanco
1 vaso de agua • Sal
La cáscara rallada de 1 limón

Para la terminación:
250 g. de miel
1/2 vaso de agua

Ponga el aceite, la cáscara de naranja, la matalahúga y el ajonjolí en una sartén a fuego lento. Deje freír durante unos 10 minutos para que se impregnen bien los sabores en el aceite, retire del fuego y deje que se temple. Cuele el aceite pasándolo a través de un colador y reserve.

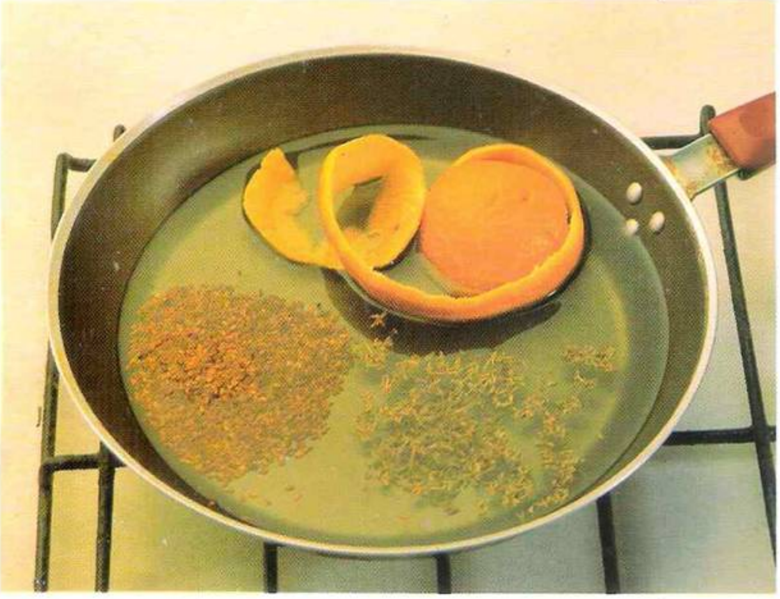
Vierta la harina en un cuenco y déle forma de volcán. Agregue la canela, el vino, el agua, 200 ml. del aceite reservado, la ralladura de limón y la sal y una todos los ingredientes hasta formar una masa blanda.

Tome pequeñas porciones de masa con las manos aceitadas, haga unas tortitas y cúrvelas dándoles forma de pestiños.

Ponga a calentar el resto del aceite reservado y fría los pestiños.

En un cacito mezcle la miel con 1/2 vaso de agua. Póngala al fuego y remueva hasta que esté bien diluida. A continuación, pase los pestiños por la miel y colóquelos en una fuente de servir.

En una sartén ponga el aceite, la cáscara de naranja, la matalahúga y el ajonjolí (1); mezcle la harina con el resto de los ingredientes (2); forme los pestiños (3) y fría en abundante aceite (4).

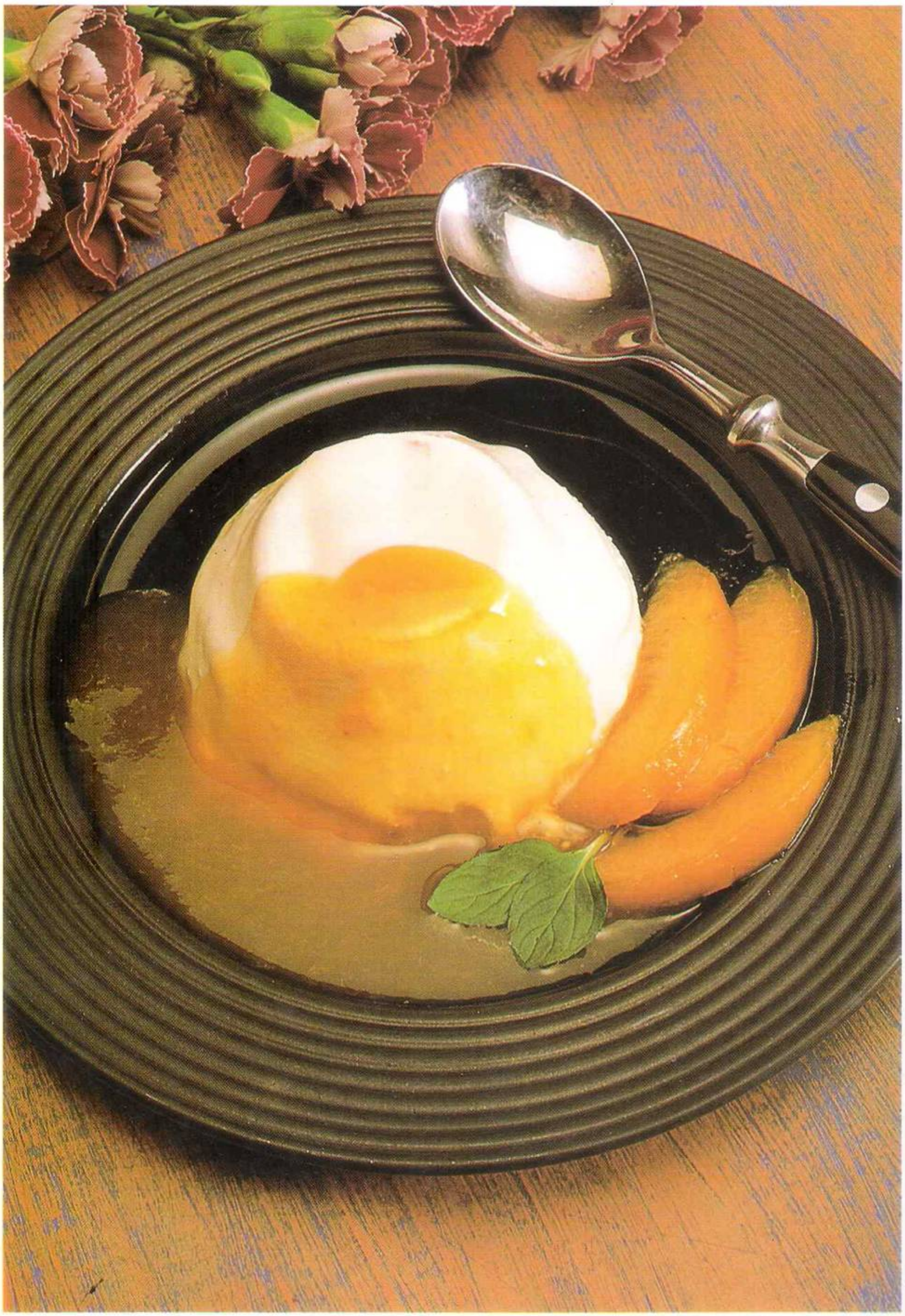


1

2

3

4



BAVAROISE DE VAINILLA

Microondas: SI
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 6 personas

500 ml. de leche
2 rajitas (palitos) de vainilla
6 yemas de huevo
125 g. de azúcar
20 g. de gelatina en polvo
50 ml. de agua fría
500 ml. de crema (nata) líquida
Aceite para engrasar

Vierta la leche en un cazo junto con la vainilla y póngala al fuego hasta que hierva.

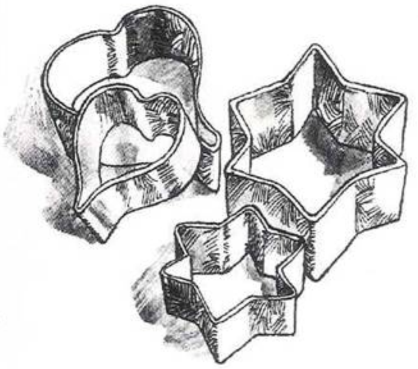
Mientras tanto, bata las yemas junto con el azúcar, hasta que la mezcla esté espumosa.

Retire la leche del fuego, y añada poco a poco, las yemas batidas. Cuele el preparado sobre otro cazo, póngalo al fuego y cocine, sin dejar de remover, hasta que la mezcla espese, sin que llegue a hervir.

A continuación, incorpore la gelatina, previamente disuelta en el agua, mezcle todo bien e introduzca en el frigorífico para que se enfríe ligeramente.

Seguidamente, añada a la crema preparada, la nata montada hasta que se formen picos y vierta en moldes, previamente engrasados.

Finalmente, introduzca en el frigorífico hasta que esté cuajada y sírvala en una salsa de frutas.



FLAN DE NARANJA

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

375 g. de azúcar
2 naranjas grandes
5 huevos
100 g. de mantequilla
2 cucharadas de harina de trigo
1 copita de Grand Marnier

Vierta la mitad del azúcar en un cazo, junto con una cucharada de agua.

Cuando el azúcar se disuelva y se forme un caramelo, viértalo en pequeños moldes individuales, girándolos para que se caramelicen las paredes y el fondo.

Ponga las naranjas a hervir en un cazo con agua durante 1 minuto. Escúrralas desechando el líquido de cocción, cúbralas de nuevo con agua fría y póngalas a hervir durante 15 minutos. Escúrralas, trocéelas y bátalas en la batidora hasta que se forme un puré suave y homogéneo.

A continuación, separe las yemas de las claras, vertiéndolas en dos cuencos. Bata las yemas de huevo con el azúcar restante; agregue la mantequilla y la harina, bata bien e incorpore el puré de naranja y el Grand Marnier. Finalmente añada las claras, previamente batidas a punto de nieve y vierta la mezcla en los moldes caramelizados.

Seguidamente, cocine los flanes al baño María en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante aproximadamente unos 35 ó 40 minutos o hasta que cuajen.

Por último, déjelos enfriar y desmolde sobre una fuente de servir. Cúbralos con hoja plástica transparente y refrigérelos durante 2 horas.

PASTEL DE QUESO CON FRUTAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 10 personas

400 g. de requesón (quesillo, ricota)
250 g. de azúcar • 4 huevos
1 cucharada de licor de naranja
250 ml. de crema (nata) líquida
2 cucharadas de cáscara de limón rallada
200 g. de frambuesas (moras) o de fresas (amiésgado, fraga, frutilla, metra)
2 cucharadas de mermelada (confitura, dulce) de chabacano (albaricoque, damasco, prisco)
200 g. de zarzamoras • 1 limón
3 cucharadas de agua
2 cucharadas de mantequilla

Ponga en el vaso de la batidora eléctrica el requesón y bátalo hasta que adquiera una consistencia cremosa; agregue el azúcar y el licor de naranja y continúe batiendo; añada los huevos, de uno en uno, y a continuación la nata, el zumo del limón y la cáscara rallada, mezcle y vierta el preparado en un molde redondo, de 23 centímetros de diámetro y 7 de alto, engrasado con mantequilla.
A continuación, introduzca el molde en el horno, precalentado a temperatura baja, y cocine el pastel durante 1 1/4 horas, o hasta que los bordes del dulce estén cuajados, pero el centro del mismo, al sacudir el molde, se mueva ligeramente. Retire el molde del horno, introdúzcalo en la parte media del frigorífico y deje reposar el dulce durante 24 horas.
Transcurrido el tiempo de reposo, desmolde el pastel sobre una fuente de servir. Lave cuidadosamente las frutas, séquelas y distribúyalas armoniosamente sobre la superficie del dulce, alternando los colores de las mismas para obtener un atractivo resultado.
Por último, vierta la mermelada de albaricoque en un cacito al fuego con el agua y cocine, sin dejar de remover, hasta que se disuelva completamente; retírela del fuego y barnice con ella la superficie del pastel.

BOCADITOS A LA COREANA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 4 personas

150 g. de dátiles
3 cucharadas de miel
1/2 cucharadita de canela en polvo (molida)
100 g. de piñones pelados

Ponga los piñones en una placa, introdúzcala en el horno, precalentado a temperatura media y tuéstelos ligeramente hasta que estén dorados. Retírelos del horno y déjelos enfriar. Pique 80 gramos de piñones y reserve el resto enteros.
Deshuese los dátiles y píquelos finamente. Póngalos en un cuenco y agrégueles la miel y la canela; mezcle con una cuchara de madera, hasta que los ingredientes estén perfectamente unidos. Divida la mezcla en bolitas ovaladas. Rellene cada bolita con un piñón, y pase cada una de ellas por los piñones triturados, presionándolas un poco con la palma de la mano para que se recubran completamente. Colóquelas en moldes de papel y dispóngalas en una fuente de servir.

***Pastel de queso con frutas:** para preparar este delicioso pastel, puede utilizar otro tipo de frutas dependiendo de la estación, pero le aconsejamos que tenga en cuenta el color de las mismas para dar al postre una presentación atractiva.*

PERAS CON MIEL Y ESPECIAS

Microondas: SI
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 6 personas

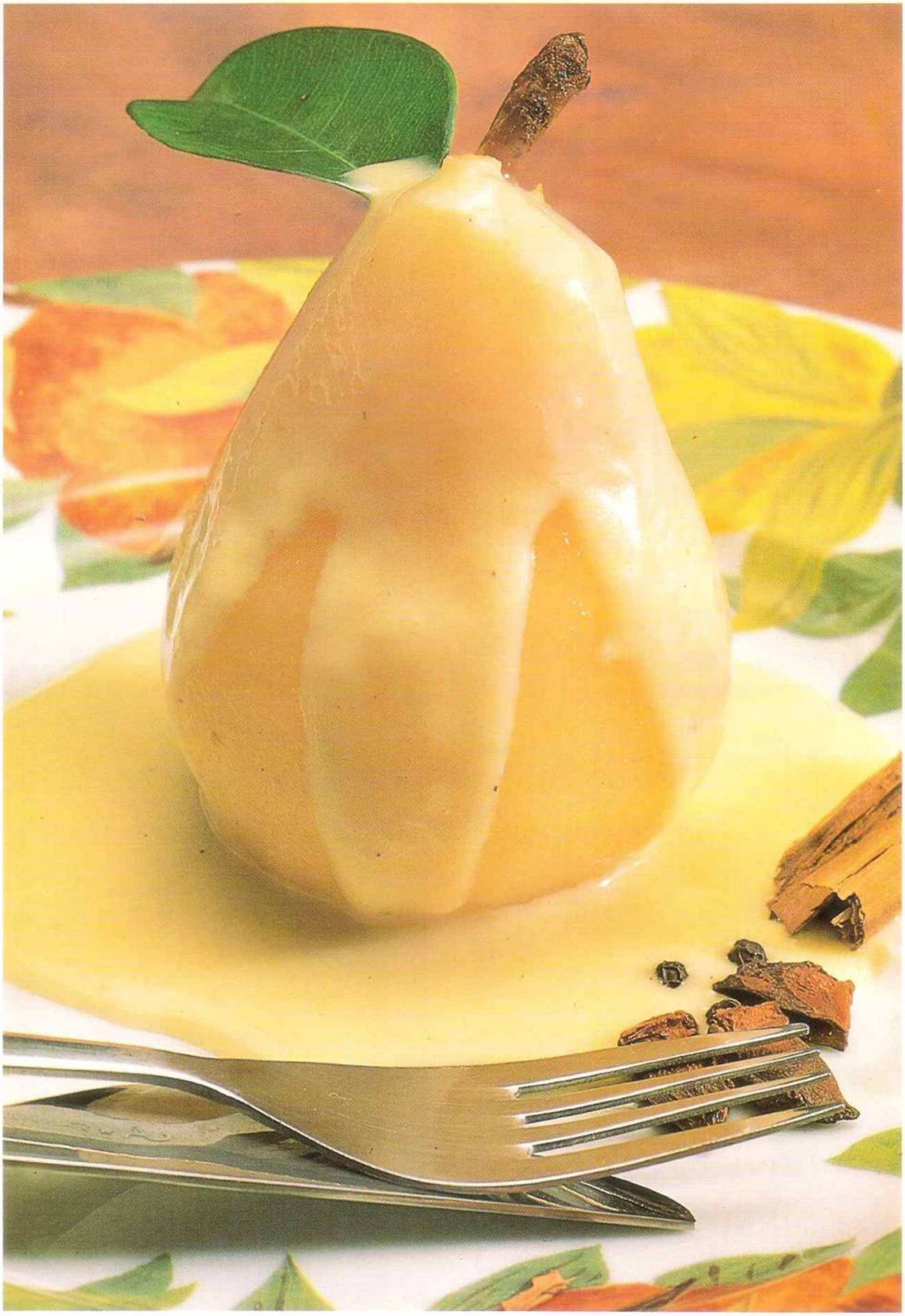
6 peras • 400 g. de azúcar
1 l. de agua
El jugo (zumo) de 1 limón
50 ml. de miel
60 g. de mantequilla
1 rajita (ramita) de canela
2 anises estrella
3 clavos de olor (de especias)
Unos granos de pimienta
200 ml. de crema (nata) líquida

Pele las peras con cuidado de no eliminar el rabito.

Caliente el azúcar en una cacerola al fuego con el agua y el zumo de limón y, en cuanto comience la ebullición, retire del fuego e introduzca en este almíbar las peras. Cubra el recipiente con un paño humedecido, y coloque encima la tapa; ponga la cazuela al fuego y cocine, lentamente, durante 8 minutos. Retire del fuego y deje que se enfríen las peras con el recipiente tapado.

Cuando las peras estén frías, escúrralas y elimine el corazón, por la parte opuesta al rabito, con cuidado de no romperlas.

A continuación, vierta la miel y la mantequilla en una sartén antiadherente y cocine a fuego moderado, unos minutos. Incorpore las peras y dórelas de manera uniforme, dándoles vueltas cuidadosamente. A medida que vayan estando doradas, retírelas de la sartén y páselas a platos individuales previamente calentados. Por último, vierta en la sartén la nata, mézclela bien con el fondo de cocción de las peras y deje cocer unos 2 ó 3 minutos. Bañe con esta salsa las frutas, distribuya las especias sobre la salsa y sirva enseguida.



MELON RELLENO

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 4 personas

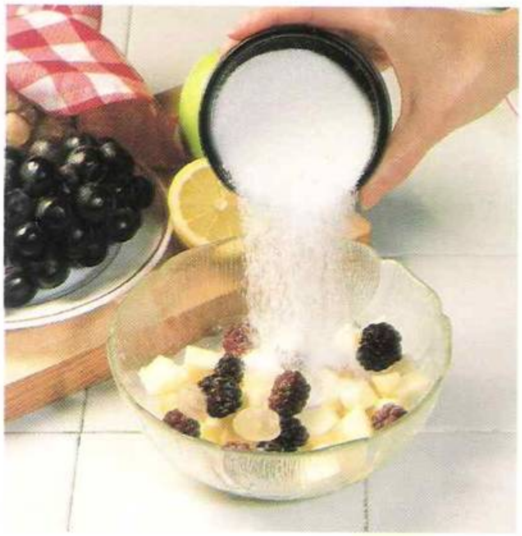
1 melón
1 sobre de gelatina de limón disuelto en 200 ml. de agua caliente
100 g. de uvas, sin semillas, cortadas por la mitad
1 manzana, pelada y picada
50 g. de frambuesas (moras)
Azúcar al gusto

Mezcle todas las frutas, añádales el azúcar y déjelas macerar durante 30 minutos.

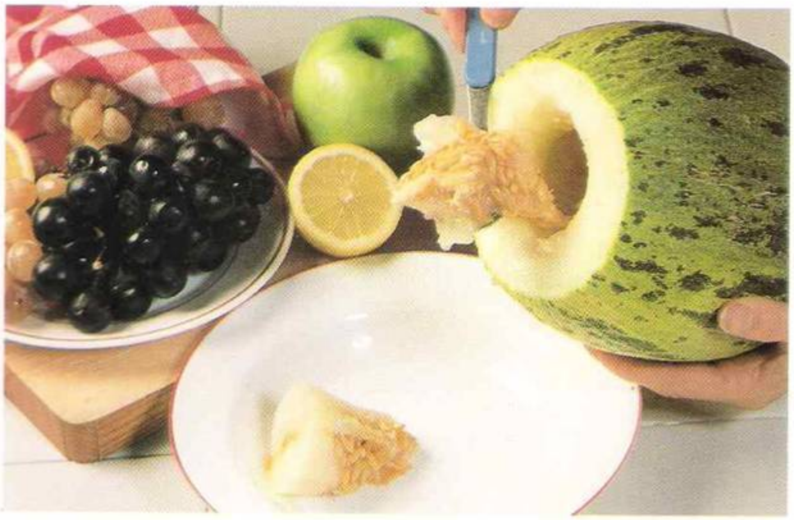
A continuación, abra el melón por un lado y extraiga todas las semillas y parte de la pulpa; píquela y mézclela con el resto de las frutas.

Seguidamente, llene el melón con las frutas y vierta en su interior la gelatina; tape el melón, envuélvalo en una hoja de papel de aluminio e introdúzcalo durante 24 horas en el frigorífico.

Por último, córtelo en rebanadas gruesas y sírvalo.

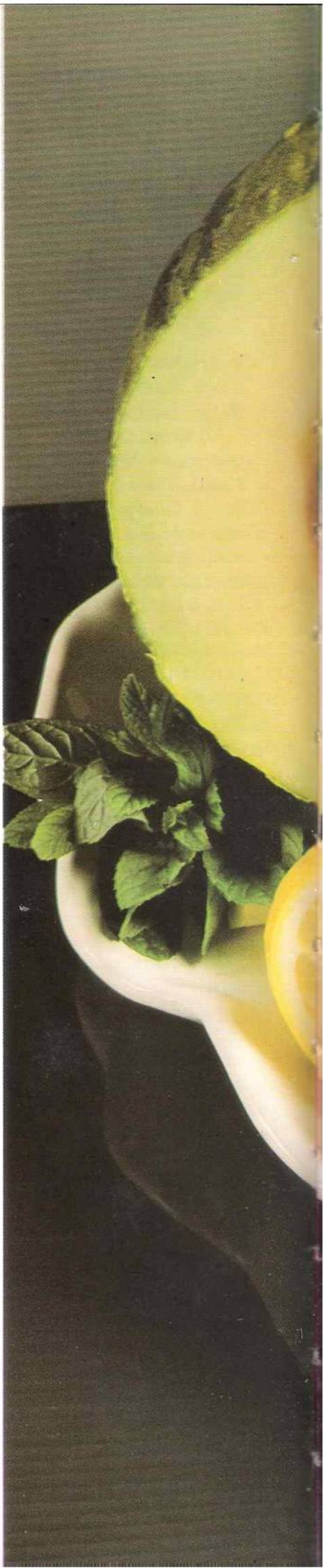
1


Mezcle las frutas, añádales el azúcar (1) y déjelas macerar. Abra el melón, retire las semillas (2) y parte de la pulpa, píquela y añádala a las frutas. Rellene el melón con la mezcla, vierta en su interior la gelatina (3), tápelo y envuélvalo en una hoja de papel de aluminio (4).

2


3

4



FLAN DE COCO

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8-10 personas

1 l. de leche
80 g. de coco rallado
La cáscara de 1 limón
4 huevos y 5 yemas
250 g. de azúcar
1 cucharada de extracto de vainilla
2 cucharadas de brandy (cognac)
30 g. de coco rallado y tostado

Para el caramelo:
180 g. de azúcar
3 cucharadas de agua

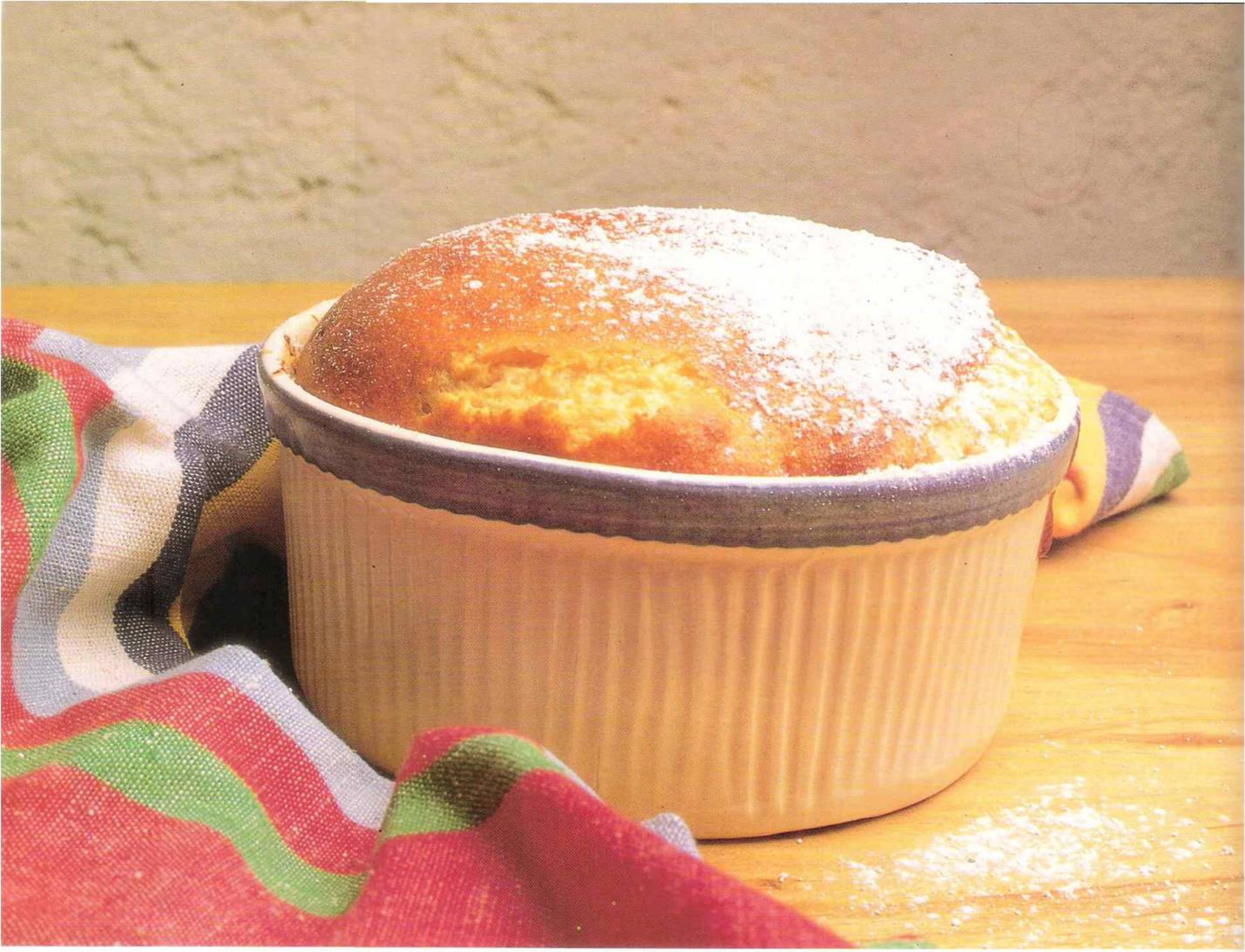
Prepare el caramelo: ponga el azúcar y el agua en un cacito al fuego y cocine, removiendo constantemente con una cuchara de madera, hasta obtener un caramelo oscuro; vierta el caramelo en una flanera y mueva ésta, de manera que se caramelicen bien el fondo y las paredes del molde.
Vierta en una cacerola al fuego la leche, el coco rallado y la cáscara de limón; cuando comience la ebullición, retire del fuego, tape el recipiente y deje reposar la mezcla durante unos 15 minutos.
Mientras tanto, bata las yemas junto con el azúcar y los huevos, con ayuda de una batidora eléctrica, hasta que estén esponjosos, y añada, poco a poco, la mezcla de leche, desechando la cáscara de limón; a continuación, agregue la vainilla y, por último, el brandy; mezcle todo bien y viértalo en el molde caramelizado. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura alta, y cocine al baño María durante 45 minutos o hasta que al introducir un palillo en el centro del dulce éste salga limpio.
Por último, deje reposar el flan en el frigorífico durante 12 horas, introdúzcalo un instante en el horno caliente para que se derrita el caramelo y desmóldelo sobre una fuente. Sírvalo espolvoreado con el coco rallado y tostado.

CASCARAS DE NARANJA GLASEADAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8 personas

5 naranjas • 800 g. de azúcar
3 cucharadas de miel

Corte las naranjas, en sentido longitudinal, en cuatro trozos y retire, con cuidado la pulpa; elimine toda la piel blanca de las cáscaras, dejando sólo la parte anaranjada, y córtelas en tiras de 1 centímetro de ancho.
A continuación, ponga las tiritas de cáscara de naranja en una cacerola al fuego, cúbralas con agua fría y deje cocer, lentamente, unos 10 minutos. Escúrralas y repita el proceso anterior 2 veces más, finalmente escúrralas y séquelas con servilletas de papel
Vierta en una cacerola aparte, 300 mililitros de agua, 600 gramos de azúcar y la miel, ponga el recipiente al fuego, y deje cocer unos 20 minutos, retirando, con un pincel humedecido, el azúcar caramelizado que se forme en las paredes de la cacerola. Añada las cáscaras de naranja y continúe la cocción, a fuego muy lento y removiendo frecuentemente, hasta que se consuma la miel casi completamente, pero teniendo cuidado para que ésta no se queme.
Por último, pase las tiras de cáscara a una bandeja, previamente forrada con papel vegetal y espolvoreada con el azúcar restante, y sacuda el recipiente, de manera que las cáscaras queden bien cubiertas de azúcar.
Deje que se sequen durante 12 horas y sírvalas, o bien consérvelas en un envase de cristal con cierre hermético, teniendo en cuenta que esta preparación así envasada se conserva en perfecto estado durante 2 semanas.



SOUFFLE DE VAINILLA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 4-6 personas

120 g. de azúcar
30 g. de harina de trigo
250 ml. de leche
3 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de extracto de vainilla
4 yemas de huevo
5 claras de huevo
Una pizca de sal
Una pizca de crémor tártaro

Ponga en un cuenco 5 cucharadas de azúcar, la harina y una cuarta parte de la leche, y bata enérgicamente con un batidor de varillas metálicas, hasta obtener una mezcla homogénea.

Vierta la leche restante en una cacerola, póngala al fuego y deje que rompa a hervir muy lentamente; retírela del fuego y añádala, poco a poco y sin dejar de batir, a la mezcla previamente preparada. Pase todo a una cazuela y deje cocer, a fuego muy lento y removiendo constantemente, con una cuchara de madera, durante unos 2 minutos.

Retire la preparación del fuego, agregue una cucharada de mantequilla, mezcle y deje que se temple. A continuación, incorpore una a una y batiendo enérgicamente con el batidor de varillas, las yemas y seguidamente el extracto de vainilla.

Vierta la mezcla en un cuenco, pasándola a través de un colador, y distribuya por la superficie una cucharada de mantequilla para evitar que se seque la superficie.

En un cuenco aparte, bata las claras junto con la sal, hasta que estén espumosas, añada el crémor tártaro, continúe batiendo hasta que se formen picos suaves, agregue el azúcar restante y termine de montarlas a punto de nieve. Incorpore 1/4 parte de las claras al preparado anterior, mezcle y agregue cuidadosamente las restantes.

Unte con el resto de la mantequilla un molde para soufflé de 2 litros de capacidad, vierta en él la preparación anterior e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura alta. Baje la temperatura a media y cocine el soufflé, durante aproximadamente unos 30 ó 35 minutos, hasta que esté bien inflado y dorado.

DULCE DE COCOA

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6-8 personas

500 ml. de leche
4 huevos y 2 yemas
130 g. de azúcar
20 g. de cocoa (cacao)
30 g. de pastas de almendra
2 cucharadas de ron
6-8 pastas de almendra, para decorar

Para el caramelo:
2 cucharadas de azúcar

Prepare el caramelo: vierta en un cacito 3 cucharadas de agua, agregue el azúcar y deje cocer a fuego moderado, hasta que adquiera un color rubio dorado. Retírelo del fuego y cubra con el caramelo preparado el fondo y las paredes del molde.

Trabaje ligeramente en un cuenco los huevos enteros y las yemas con el azúcar y el cacao tamizados, mezclando con un batidor de alambre.

Lleve la leche a ebullición, agréguele las pastas de almendra desmenuzadas y añada a la mezcla preparada, mezclando hasta que los ingredientes estén perfectamente integrados.

Deje enfriar ligeramente e incorpore el ron, mezclando delicadamente. Vierta en el molde preparado y cuézalo al baño María, en el horno, precalentado a temperatura media, durante 1 hora, teniendo en cuenta que el nivel del agua no debe superar 1/3 de la altura del molde que contiene la crema. Déjelo enfriar totalmente.

En el momento de servir el dulce, pase un cuchillo alrededor del borde del molde, desmolde sobre una fuente de servir y decórelo en el centro con las pastas de almendra.

GELATINA DE ANIS CON UVAS

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 8 personas

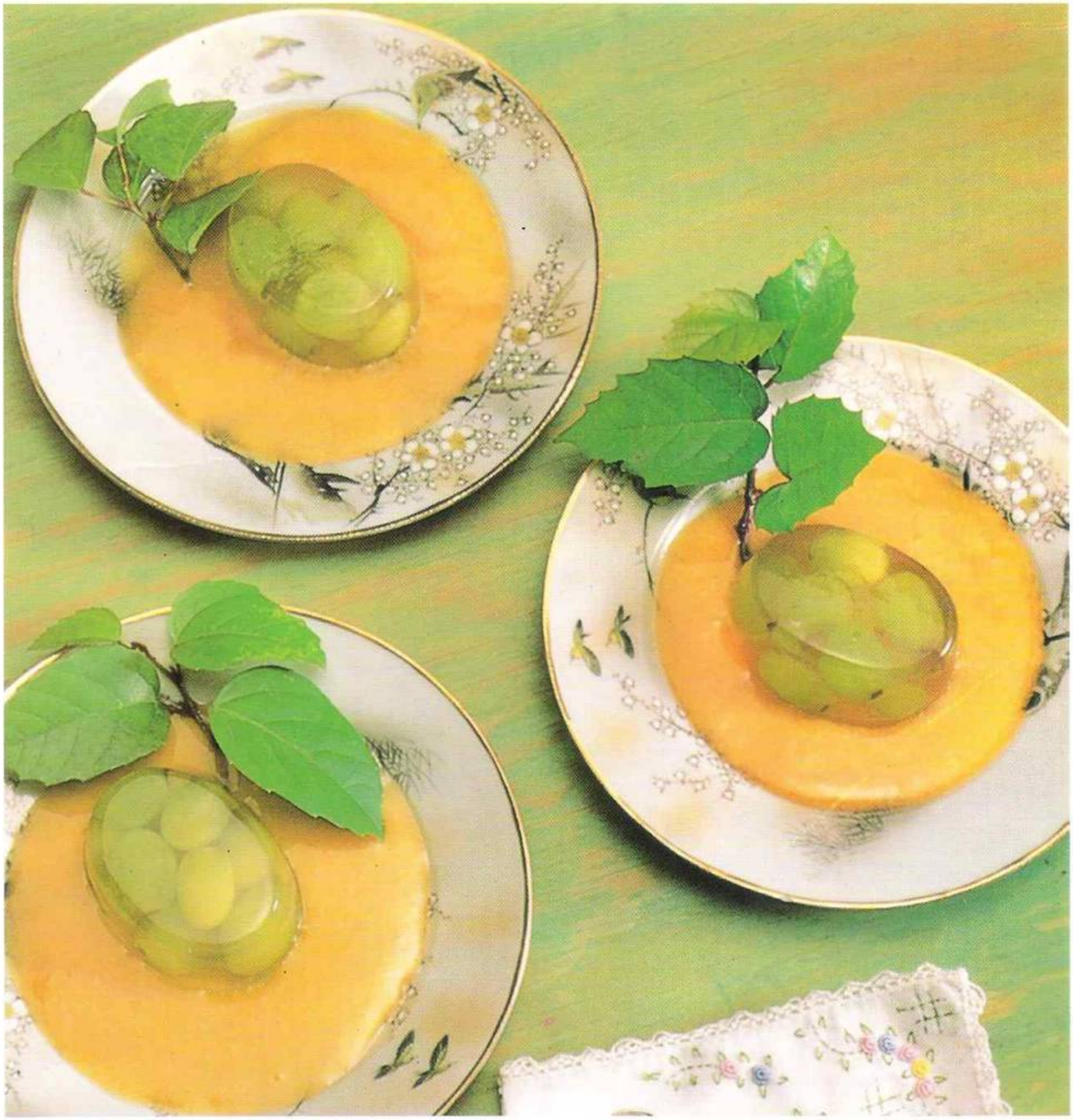
500 g. de uvas, peladas y sin semillas
500 ml. de agua
2 sobrecitos de gelatina
125 g. de azúcar
2 1/2 cucharadas de anís

Disuelva la gelatina en un cuenco conteniendo cuatro cucharadas de agua fría.

Vierta el agua restante en un cazo al fuego, añada el azúcar y la gelatina previamente disuelta y cocine, a fuego lento, removiendo constantemente con una cuchara, hasta que todo esté perfectamente disuelto.

Retire del fuego y agregue el anís. Distribuya una primera capa de esta mezcla en el fondo de unos moldes individuales e introduzca en el frigorífico, hasta que la gelatina esté cuajada. Retire los moldes del frigorífico, forme una capa de uvas, cúbralas con la mezcla de gelatina e introduzca de nuevo en el frigorífico. Continúe así, a capas alternadas, hasta que se agoten los ingredientes, terminando con una capa de gelatina.

Por último, desmolde los dulces, introduciendo los moldes unos segundos en agua caliente y sírvalos con crema o al gusto.



CREPAS A LA NARANJA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 8 crepas

100 g. de harina de trigo
1 huevo • 300 ml. de leche
25 g. de mantequilla
1 cucharada de aceite • Sal

Para la guarnición:
150 g. de mantequilla
1 naranja
200 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
1 cucharadita de Cointreau

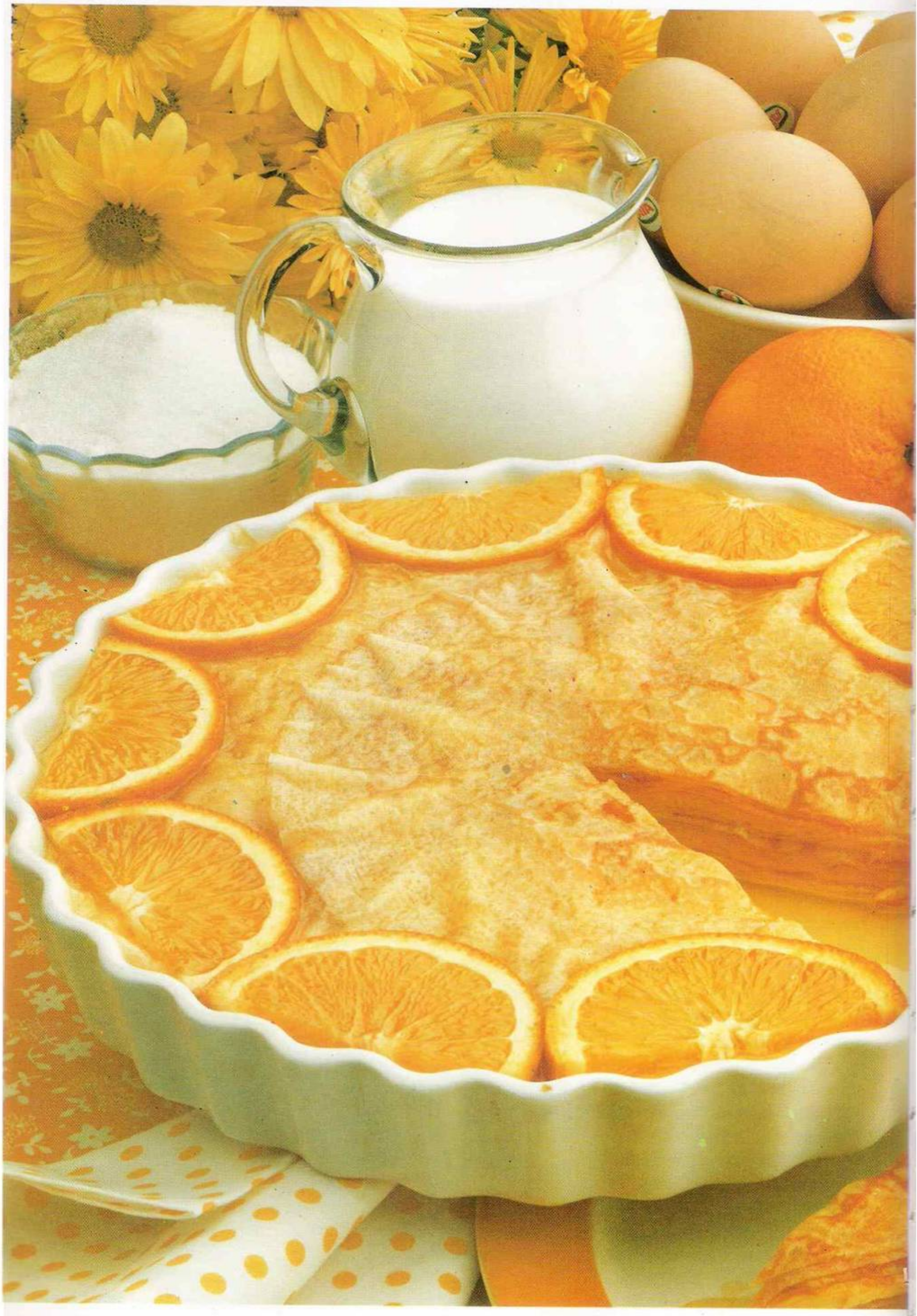
Tamice la harina sobre un cuenco, y mézclela con el huevo, el aceite y la sal. Incorpore, poco a poco, la leche hasta que quede una pasta homogénea y fluida y deje en reposo una hora.

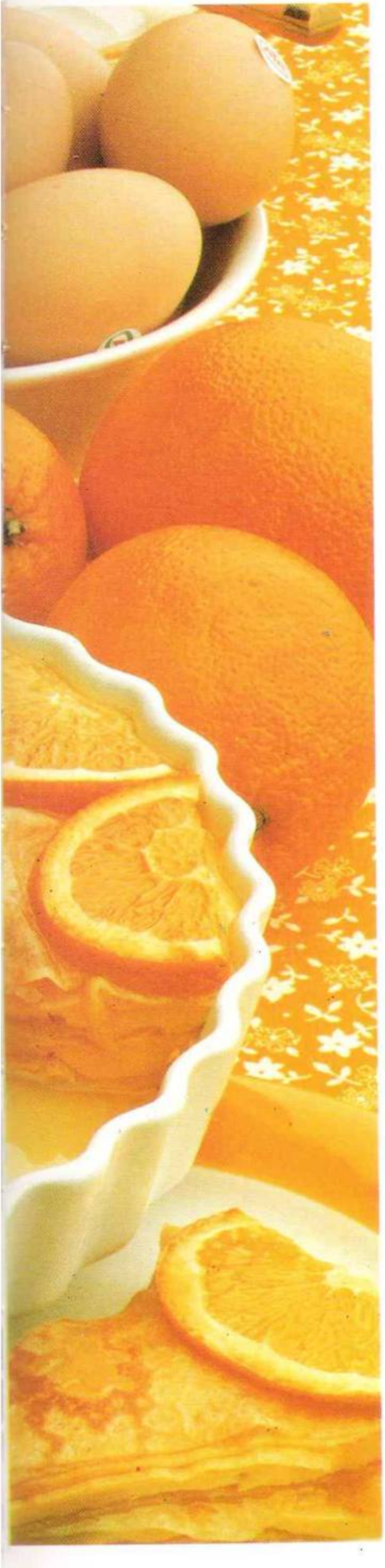
Engrase una sartén de unos 20 centímetros de diámetro con mantequilla y vierta en ella un poco de la masa; extiéndala inclinando la sartén. Cuando la crepa se desprenda, déle la vuelta y cocínela por el otro lado. Repita la operación hasta consumir toda la masa, y conserve las crepas en un lugar caliente.

Mientras tanto, lave cuidadosamente la naranja, séquela, ralle la cáscara y exprímala.

Mezcle en un cuenco el azúcar, el zumo y la cáscara de la naranja y el licor; agregue la mantequilla ablandada al baño María y trabaje la mezcla con una espátula de madera. Unte las crepas con la crema de naranja y colóquelas en una fuente refractaria. Vierta sobre la capa superior la crema restante previamente derretida, e introduzca la fuente en el horno, con el gratinador encendido, para que se gratine la superficie.

Sírvalas bien calientes, decorando con rodajas de naranja.

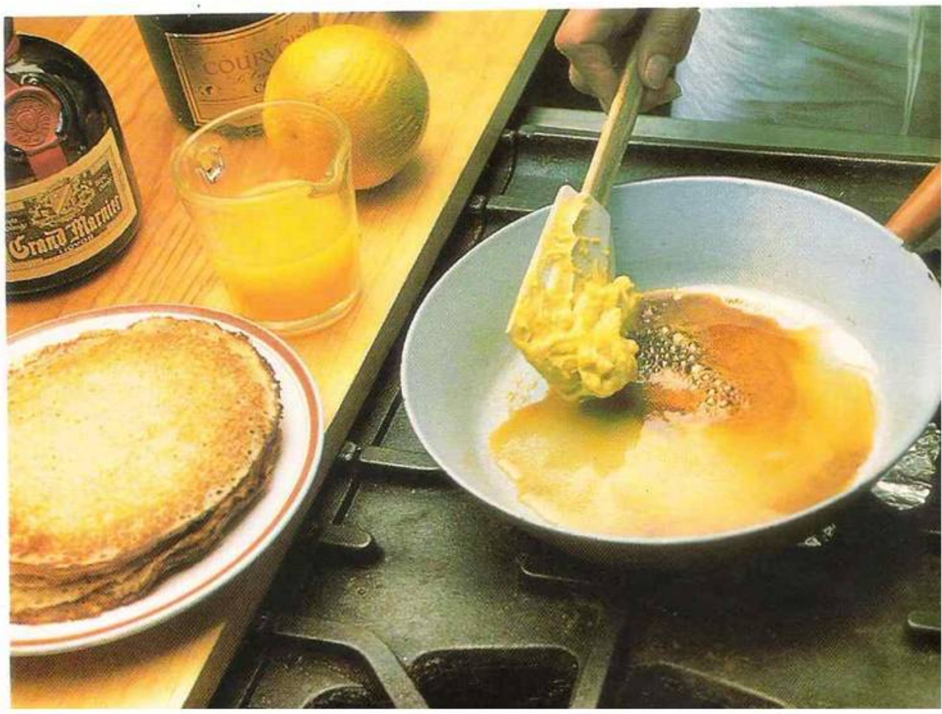




1

2

Vierta un poco de masa en la sartén, inclínela para que se extienda por toda la base y fríala (1). Déle la vuelta y dórela por el otro lado (2). Derrita la crema restante (3) y vierta sobre las crêpes.



3

NARANJAS AL GRAND MARNIER

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 4-6 personas

6 naranjas, preferentemente sanguinas
150 g. de azúcar
El jugo (zumo) de 1/2 limón
2 cucharadas de licor Grand Marnier
200 g. de helado de vainilla

Lave bien las naranjas y séquelas. Pélelas con un cuchillo bien afilado, incluyendo la piel blanca, y córtelas en rodajas horizontales. Distribúyalas en una fuente de servir y resérvelas. Elija algunas cáscaras de naranja y con un cuchillo afilado, retire la parte blanca interior y los restos de pulpa, y corte la parte anaranjada en tiritas muy finas. Ponga las cascaritas de naranja en un cacito, cúbralas con agua fría y llévelas a ebullición; escúrralas inmediatamente, cúbralas nuevamente con agua fría y vuelva a llevar a ebullición. Déjelas cocer a fuego moderado durante 10 minutos, escúrralas y resérvelas.

Ponga el azúcar en un cazo, añada 1 cucharada de agua y déjelo cocer a fuego mínimo hasta que el azúcar presente color de caramelo. Retírelo del fuego y agregue 100 mililitros de agua (el contacto con el caramelo producirá una ebullición fuerte). Cuando deje de hervir, ponga de nuevo el cazo al fuego y mezcle con una cuchara de madera hasta que el caramelo esté completamente disuelto, formando un almíbar. Agregue las cascaritas de naranja y cuézalas a fuego mínimo durante 2-3 minutos. Retire del fuego y deje enfriar la mezcla durante unos minutos. Incorpore, entonces, el licor y el zumo de limón.

Vierta la mezcla sobre las rodajas de naranja y déjelas enfriar, rociándolas, de vez en cuando, con el almíbar. Introdúzcalas en el frigorífico durante 2 horas, antes de servirlas. Transcurrido el tiempo indicado, sirva las naranjas acompañadas del helado de vainilla.

CANASTILLA DE NUECES

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

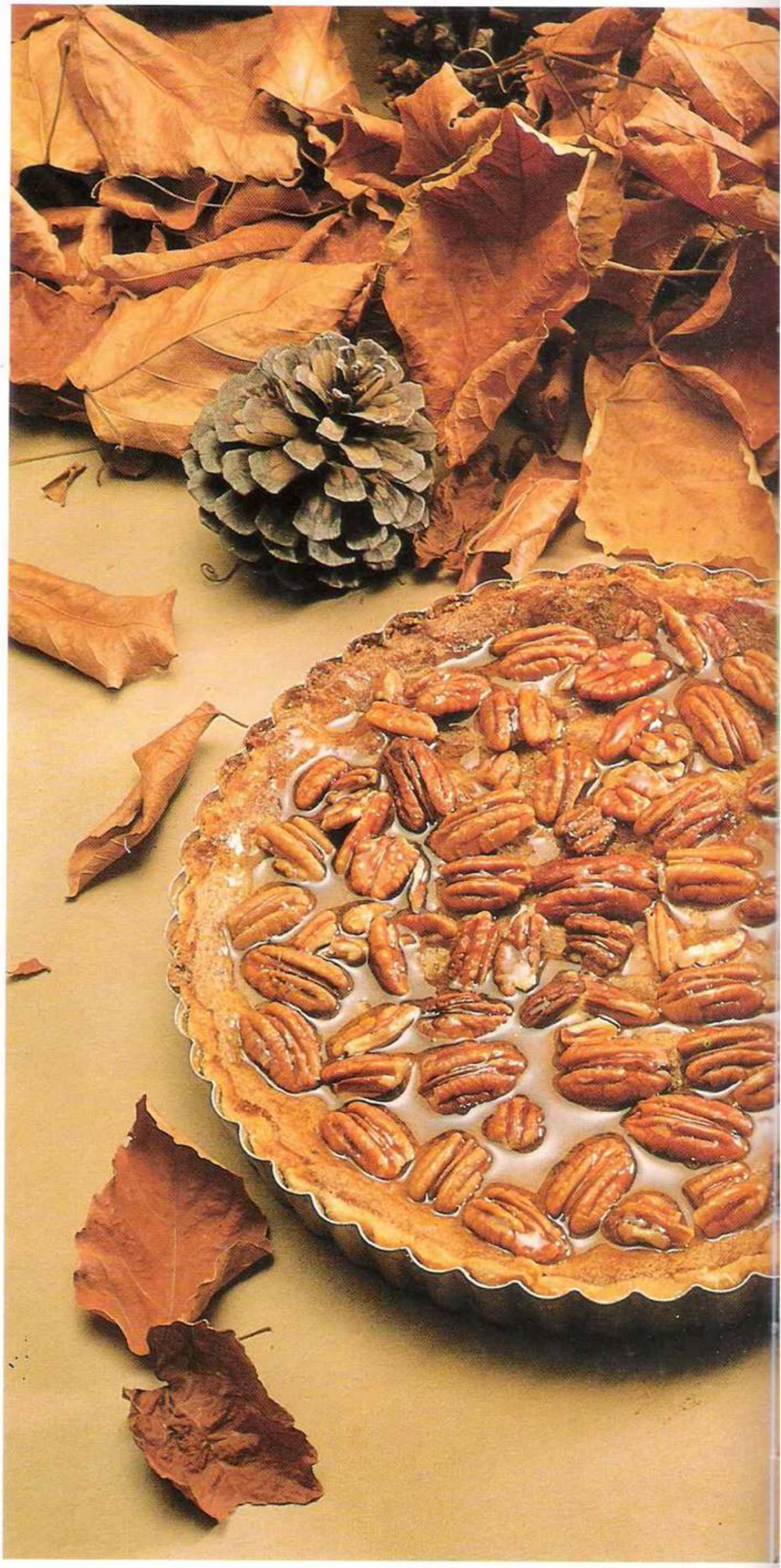
400 g. de masa quebrada (ver receta en el tomo 1, página 26)
2 huevos
250 ml. de miel
Una pizca de sal
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
250 g. de azúcar
2 cucharadas de mantequilla, derretida
200 g. de nueces, peladas

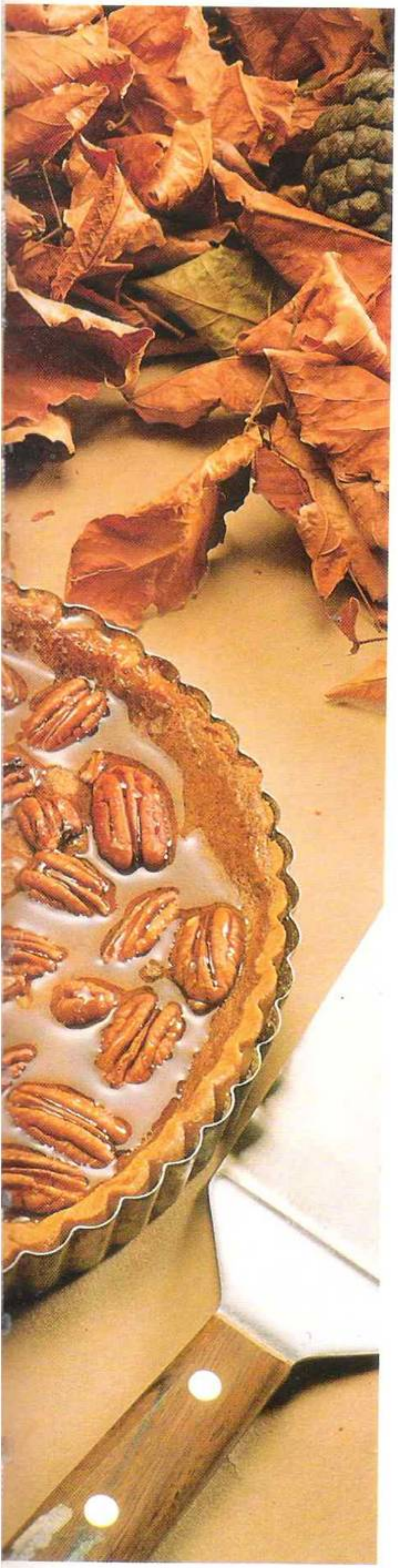
Extienda la masa quebrada, con un rodillo, en una lámina fina y forre con ella un molde para canastilla de 22 centímetros de diámetro.

A continuación, mezcle los ingredientes restantes y viértalos sobre la masa. Introduzca el molde en el horno, previamente calentado a temperatura alta, y cocine durante 15 minutos.

Seguidamente, baje la temperatura a media, y continúe la cocción durante 30-35 minutos más, o hasta que al introducir un palillo en el centro del dulce, éste salga limpio.

Por último, retire del horno, deje enfriar y sirva.





TARTA DE CAFE Y CANELA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

150 g. de harina de trigo
100 g. de azúcar moreno (negro)
100 ml. de aceite de maíz
1/2 cucharada de canela en polvo (molida)
1 cucharadita escasa de jengibre (cojatillo) molida
Una pizca de sal
40 g. de nueces, peladas
175 ml. de café muy fuerte
4 cucharadas de leche
1 huevo
1/2 cucharadita de levadura en polvo (polvo de hornear)

Para la terminación:
1 cucharada de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
Unos granos de café

Para el molde:
20 g. de mantequilla
1 cucharada de harina de trigo

Unte un molde antiadherente con mantequilla, y enharínelo ligeramente. Triture las nueces peladas. Tamice la harina y póngala en un cuenco; agregue el azúcar moreno, la canela (reserve una pizca), el jengibre y la sal; mezcle ligeramente, agregue el aceite de maíz y mezcle de nuevo hasta que los ingredientes estén bien unidos.
Retire un poco menos de 1/3 parte de la mezcla y resérvela en un cuenco aparte. Agregue al resto, las nueces trituradas y la pizca de canela reservada y remueva bien. Añada, a la mezcla del cuenco, el huevo, ligeramente batido con un tenedor, el café, la levadura en polvo tamizada y la leche y mezcle bien todos los ingredientes.
Vierta la mezcla en el molde preparado y nivélela en una capa uniforme. Ponga encima la mezcla con las nueces trituradas y extiéndala también uniformemente. Cocine la tarta en el horno, precalentado a temperatura media, durante 40 minutos aproximadamente. Retire el molde del horno y desmolde la tarta. Se puede servir tanto fría como templada. Antes de servirla, espolvoréela con el azúcar glass y adorne el centro de la tarta con los granos de café colocados a su gusto.

HUESOS DE SAN EXPEDITO

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 30 huesos

250 g. de harina de trigo
2 cucharaditas de levadura en polvo (polvo de hornear)
2 huevos
50 g. de azúcar
125 ml. de aguardiente
Aceite

Tamice sobre una mesa la harina con la levadura y déle forma de volcán; vierta en el hueco central los huevos, previamente batidos con el azúcar, agregue el aguardiente y trabaje bien los ingredientes hasta obtener una masa suave y ligeramente blanda. Tápela con un paño limpio y déjela reposar durante 30 minutos.
Engrase ligeramente la mesa con aceite y, con las manos bien aceitadas, estire porciones de masa formando cilindros de 1 centímetro de diámetro; córtelos en trozos de 8 centímetros de largo y, con un cuchillo bien afilado, haga una incisión longitudinal en cada trozo para simular la forma de los huesos.
Fría los huesitos en abundante aceite caliente, pero no humeante, hasta que tengan un bonito color dorado. Escúrralos sobre papel absorbente de cocina, déjelos enfriar, y sírvalos.

TERRINA DE FRUTAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8-10 personas

250 g. de mantequilla
250 g. de azúcar
250 g. de almendras molidas
3 huevos
1 cucharadita de extracto de almendra
Frutas variadas, frescas

Para el culís de frutas rojas:
250 g. de frutas rojas lavadas (fresas, zarzamoras, frambuesas)
125 g. de azúcar
1-2 cucharaditas de miel

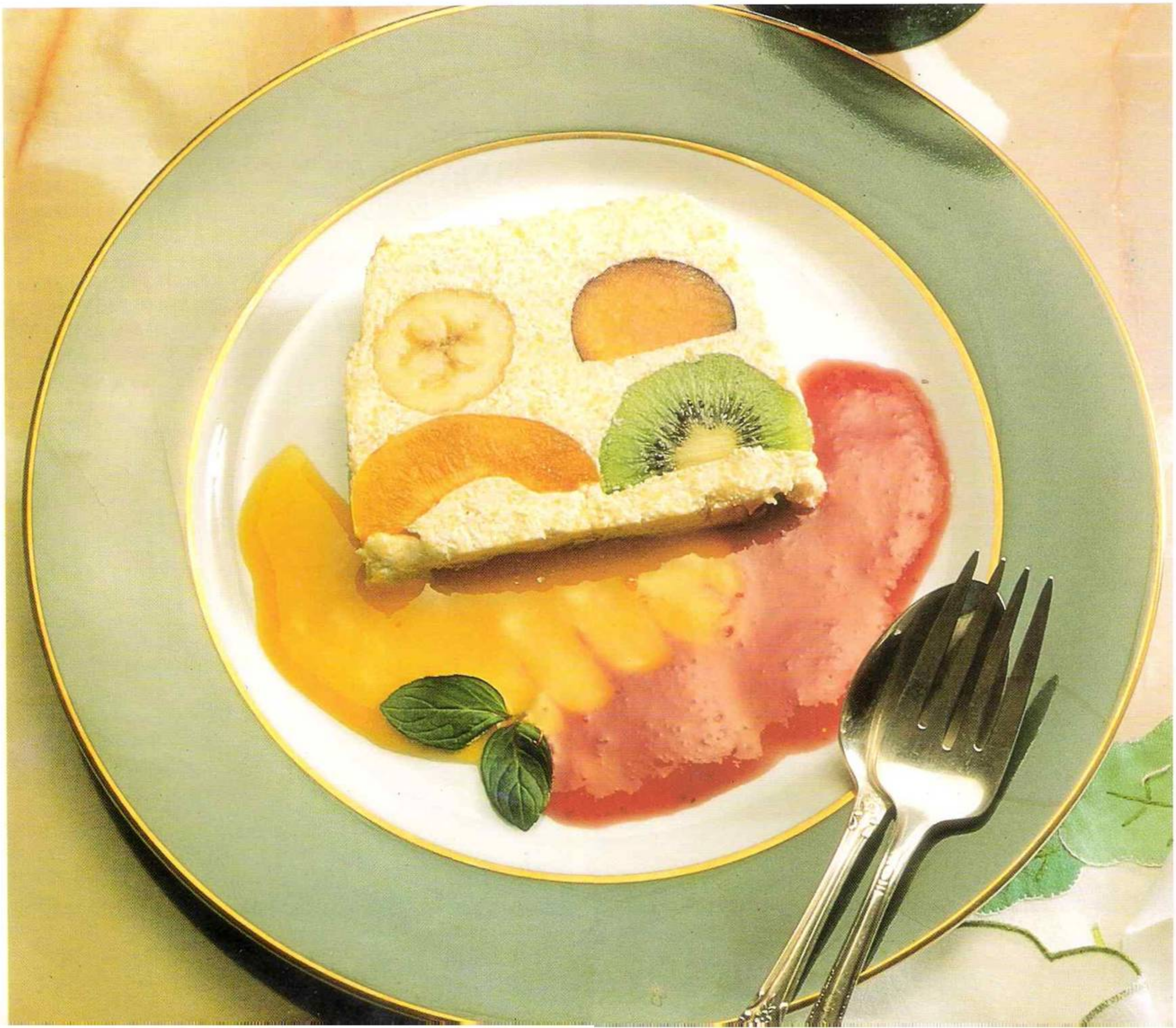
Bata en un cuenco la mantequilla hasta que esté cremosa; añada el azúcar, las almendras, los huevos, de uno en uno, y el extracto de almendra y remueva hasta obtener una crema lisa y homogénea. Limpie la fruta, lávela, séquela y córtela en trozos regulares.

Humedezca el fondo y las paredes de un molde alargado y con bordes altos y fórrelo con hoja plástica transparente.

A continuación, vierta la crema en una manga pastelera, y forme una primera capa de crema sobre el fondo del molde; cubra con una capa de frutas variadas, presionándolas ligeramente, y continúe así, a capas alternadas, hasta que se agoten los ingredientes, terminando con una capa de crema. Seguidamente, introduzca el molde en el frigorífico y deje reposar el dulce durante 4 horas como mínimo.

Prepare el culís de frutas rojas: pase las frutas por el pasapurés, y cuele el puré obtenido. Añada el azúcar y la miel, remueva, con una cuchara de madera, y reserve en un lugar fresco hasta el momento de utilizarlo.

Transcurrido el tiempo de reposo en el frigorífico, desmolde la terrina sobre una fuente de servir y sírvala con el culís de frutas.



SOUFFLE FRIO DE MANGO

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 8 personas

300 g. de chocolate fondant
1 kg. de mango en almíbar, de lata
2 cucharadas de brandy (cognac)
Jugo (zumo) de limón • 2 huevos
2 cucharadas de azúcar
125 ml. de crema (nata) líquida

Forre el exterior de 8 vasos o moldes individuales con hoja plástica transparente.

Ponga el chocolate en un cacito al baño María y fúndalo a fuego lento. Retire del fuego, deje que se temple el chocolate y sumerja en él los vasos, o los moldes, preparados. Colóquelos, boca abajo, sobre una bandeja forrada con papel vegetal e introduzca en el frigorífico hasta que el chocolate esté solidificado.

Cuando el chocolate se haya solidificado, retire los vasos y la hoja plástica, teniendo mucho cuidado para no romper el chocolate.

A continuación, escurra el mango del almíbar, páselo por el pasapurés y mézclelo con unas gotas de zumo de limón y el brandy.

Separe las yemas de las claras, vertiéndolas en dos cuencos. Bata las primeras junto con 1 cucharada de azúcar; monte ligeramente las claras junto con unas gotas de zumo de limón, añada lentamente el azúcar restante y termine de montarlas a punto de nieve.

Mezcle el puré de mango primero con las yemas, a continuación con la nata ligeramente montada y finalmente con las claras.

Por último, rellene los vasitos de chocolate con la mezcla de mango y deje reposar, en el frigorífico, unas 8 horas, antes de servir.

TURRON DE GUIRLACHE

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 4 personas

500 g. de azúcar
250 g. de almendras
100 g. de manteca de cerdo
Aceite

Ponga un cazo al fuego con las almendras cubiertas de agua. Escáldelas, retírelas del fuego, pélelas e introdúzcalas en el horno durante unos minutos, para que se tuesten.

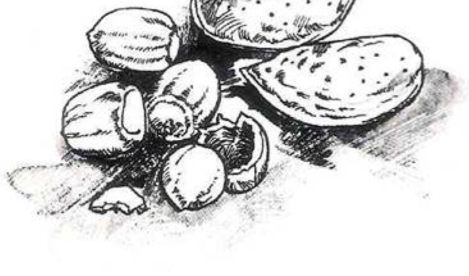
Mientras tanto, vierta la manteca en otro cazo, y póngalo a fuego lento. Agregue el azúcar, y remueva de vez en cuando con una cuchara de madera hasta que se forme un almíbar.

A continuación, añada las almendras, enteras o picadas, y cocínelas unos minutos, removiendo para que tomen color.

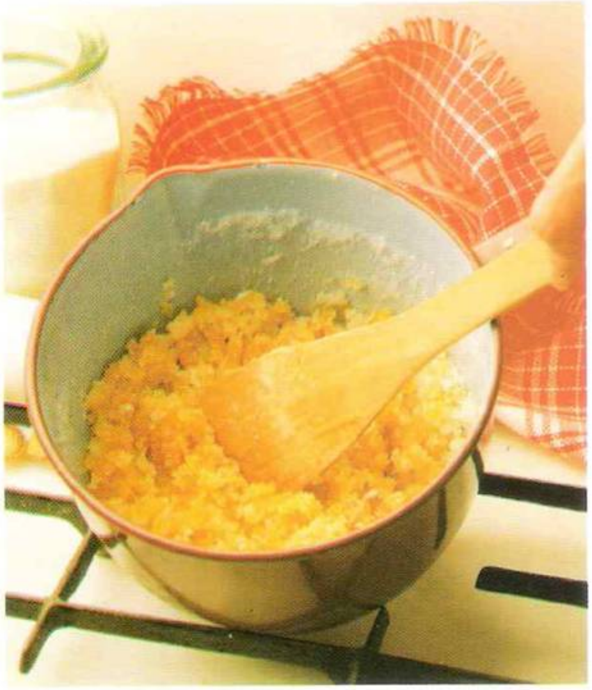
Seguidamente, vierta el guirlache sobre un mármol, ligeramente engrasado con aceite, para evitar que se pegue a él.

Por último, extienda el guirlache con un rodillo hasta dejarlo del grosor deseado.

Déjelo enfriar ligeramente, y antes de que se endurezca, córtelo en tiras.



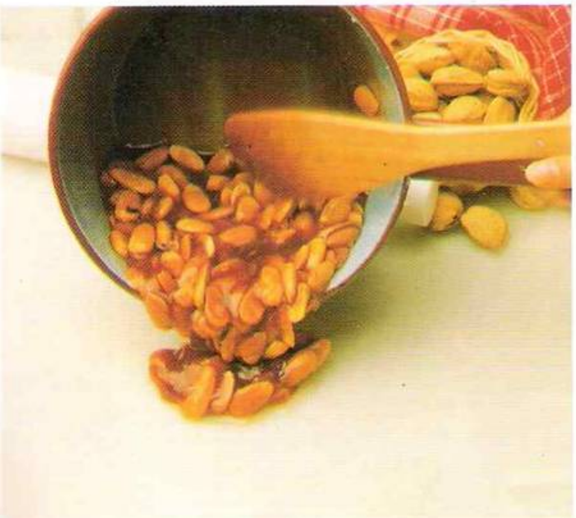
1



2

Escalde las almendras (1), pélelas y tuéstelas. Derrita la manteca junto con el azúcar (2) y cuando se forme un caramelo, añada las almendras (3). Vierta el guirlache sobre un mármol engrasado (4), extiéndalo con un rodillo (5) y deje solidificar.

3



4

5

CARACOLAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 10-12 piezas

1 sobrecito de levadura en polvo (polvo de hornear)
50 ml. de agua templada
200 ml. de leche templada
50 g. de azúcar
80 g. de mantequilla
700 g. de harina de trigo
1 cucharadita de sal • 1 huevo

Para el relleno:
60 g. de mantequilla, ablandada
100 g. de azúcar
1 1/2 cucharaditas de canela en polvo (molida)
30 g. de pasas de Corinto

Vierta el agua en un cuenco, añada la levadura, mezcle y deje reposar hasta que se forme espuma. En un cuenco aparte, vierta la leche, el azúcar, 60 g. de mantequilla y la sal y mezcle bien; a continuación, incorpore 100 g. de harina, la levadura y el huevo y trabaje hasta unir bien los ingredientes; añada la harina restante y amase hasta obtener una pasta suave. Pásela a un cuenco engrasado con la mantequilla restante, déle vueltas para que se engrase bien y déjela reposar, tapada con hoja plástica transparente, durante 1 1/2 horas o hasta que haya doblado su volumen.
Mientras tanto, prepare el relleno: en un cuenco, trabaje la mantequilla junto con el azúcar, la canela en polvo y las pasas, previamente remojadas en agua y escurridas, removiendo con una cuchara de madera hasta que los ingredientes estén bien mezclados.
Cuando la pasta haya doblado su volumen, divídala en 10 ó 12 partes. Extiéndalas formando rectángulos y distribuya sobre cada uno el relleno preparado.
A continuación, enrolle cada rectángulo sobre sí mismo. Cierre bien los extremos y déles forma de caracola. Colóquelas sobre una placa de horno, tápelas con un paño y déjelas reposar unos 30-40 minutos o hasta que doblen su volumen.
Por último, introduzca la placa en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante aproximadamente 20-25 minutos o hasta que estén bien doradas.

PASTEL DE BAUTISMO

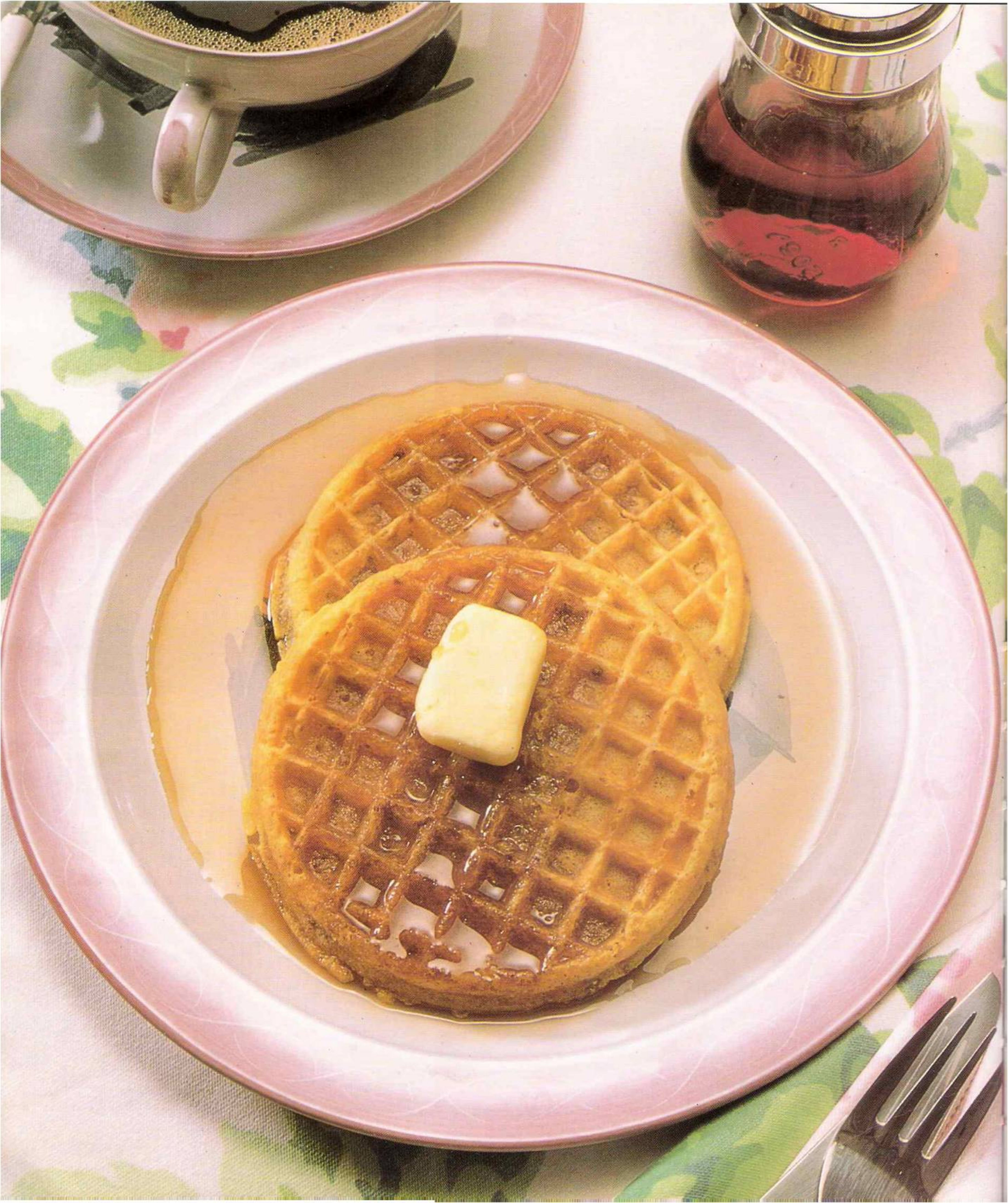
Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8-10 personas

1 bizcocho (biscote, bizcochuelo) básico (ver receta en el tomo 1, página 24)
500 g. de crema pastelera (ver receta en el tomo 1, página 29)

Para el jarabe:
135 g. de azúcar
80 ml. de agua
4 cucharadas de Kirsch
1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el glaseado real:
200 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
1 clara
Unas gotas de jugo (zumo) de limón

Vierta en un cazo al fuego el azúcar y el agua y deje que rompa a hervir, sin dejar de remover, para que el azúcar se disuelva. Retírelo del fuego, deje enfriar y añada el extracto de vainilla y el Kirsch. Seguidamente, corte el bizcocho en tres capas, en sentido horizontal. Pincele la parte interna de la capa inferior, con el jarabe preparado, y cúbrala con la mitad de la crema pastelera. Ponga encima otra capa de bizcocho, previamente pincelada con el jarabe. Cúbrala con la crema pastelera restante y termine con la última capa de bizcocho, bien pincelada, por la parte inferior, con el jarabe.
Prepare el glaseado real: mezcle en un cuenco la clara con el zumo de limón, agregue el azúcar glass, pasándolo a través de un colador, sin dejar de remover, hasta obtener una crema homogénea.
Cubra la superficie y el contorno de la tarta con el glaseado preparado, déjelo endurecer y decore a su gusto.



Los waffles son una típica preparación norteamericana, de exquisito sabor, que puede consumirse sola o acompañada de miel, nata, mantequilla o cualquier mermelada o salsa de frutas.

WAFFLES (RECETA BASE)

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 3 piezas grandes

150 g. de harina de trigo
Una pizca de sal
3 cucharaditas de levadura en polvo (polvo de hornear)
2 huevos
200 ml. de crema (nata) líquida
75 g. de mantequilla
2 claras de huevo

Tamice sobre un cuenco grande la harina junto con la sal y la levadura, forme un hueco en el centro y vierta en él, los huevos enteros y la nata líquida y remueva bien hasta obtener una masa homogénea. Funda la mantequilla y añádala a la masa junto con las claras previamente montadas a punto de nieve, mezcle bien y deje reposar durante unos 5 minutos.

Caliente bien las placas del aparato especial para elaborar waffles, úntelas con un poco de mantequilla y vierta la masa, a cucharadas, hasta cubrir completamente la placa inferior, cierre la tapa y cocine durante unos 5 minutos aproximadamente.

Nota: Para elaborar los waffles, también llamados gofres, es imprescindible disponer de un aparato eléctrico especial, denominado wafflera, que les da su característico aspecto.

WAFFLES DE YOGUR

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 8 piezas grandes

250 g. de harina de trigo
Una pizca de sal
2 cucharadas de levadura en polvo (polvo de hornear)
1/2 cucharadita de bicarbonato
2 huevos • 250 ml. de yogur
150 g. de mantequilla

Para la salsa de frutas rojas:
500 g. de frambuesas (moras)
2 cucharaditas de fécula de maíz (maicena, harina de maíz)
Unas gotas de jugo (zumo) de limón

Tamice la harina junto con la sal, la levadura y el bicarbonato, viértala en un cuenco grande y forme un hueco en el centro.

Separe las yemas de las claras, vertiéndolas en dos cuencos. Añada a las yemas el yogur, bata con un batidor de varillas metálicas hasta que ambos ingredientes estén bien amalgamados y viértalo en el hueco formado en la mezcla de harina. Agregue la mantequilla, ablandada a temperatura ambiente y trabaje hasta obtener una pasta homogénea.

Monte las claras a punto de nieve e incorpórelas a la pasta preparada, removiendo cuidadosamente para evitar que se bajen.

Continúe la elaboración de los waffles como en la receta base.

Prepare la salsa de frutas rojas: limpie y lave las moras. Póngalas en una cazuela al fuego junto con la maicena disuelta en agua y cocine, a fuego lento, y triturando las moras con un tenedor hasta obtener una salsa espesa. Añada el zumo de limón, retire del fuego y sirva los waffles acompañados de esta salsa.

WAFFLES DE CHOCOCHIP

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 3 piezas grandes

150 g. de harina de trigo
Una pizca de sal
3 cucharaditas de levadura en polvo (polvo de hornear)
2 huevos y 2 claras
200 ml. de crema (nata) líquida
75 g. de mantequilla
75 g. de chocolate fondant

Elabore la masa para waffles siguiendo las indicaciones de la receta base y cuando la vierta en la wafflera, espolvoréela con el chocolate fondant triturado; cierre y continúe la elaboración.

WAFFLES DE CHOCOLATE

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 3 piezas grandes

150 g. de harina de trigo
Una pizca de sal
3 cucharaditas de levadura en polvo (polvo de hornear)
2 huevos • 2 claras
6 cucharadas de cocoa (cacao)
100 g. de azúcar
150 ml. de crema (nata) líquida
75 g. de mantequilla
1 pizca de extracto de vainilla

Tamice la harina junto con la sal, la levadura, el cacao y el azúcar, sobre un cuenco, forme un hueco en el centro y vierta en él los huevos, la nata y la vainilla y elabore los waffles siguiendo las indicaciones de la receta base.

WAFFLES DE NARANJA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: CORTO
Para 3 piezas grandes

150 g. de harina de trigo
Una pizca de sal
3 cucharaditas de levadura en polvo (polvo de hornear)
2 huevos
200 ml. de crema (nata) líquida
75 g. de mantequilla
2 claras de huevo
1 cucharada de cáscara de naranja rallada

Para la mantequilla de naranja:
150 g. de mantequilla
1 cucharada de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
1 cucharadita de cáscara de naranja rallada

Elabore los waffles como se indica en la receta base, añadiendo a la masa, antes de cocinarla, la cáscara de naranja rallada.

Prepare la mantequilla de naranja: deje ablandar la mantequilla a temperatura ambiente.

A continuación, bátala con ayuda de la batidora eléctrica, junto con el azúcar glass y la cáscara de naranja rallada hasta que adquiera una consistencia cremosa.

Por último, sirva los waffles acompañados de la mantequilla de naranja.

MANZANAS MERENGADAS

Microondas: SI
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

6 manzanas reineta
4 huevos
150 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
100 g. de azúcar
6 cucharaditas de mermelada (confitura, dulce) de chabacano (albaricoque, damasco, prisco)
50 g. de mantequilla
1 vasito de vino dulce
6 cerezas (guindas, picotas)
Unas gotas de anís

Elija manzanas de un tamaño parecido. Lávelas, séquelas y quíteles el corazón con un cuchillo o con un aparato especial, teniendo cuidado de que no se rompan las manzanas, y colóquelas en una fuente refractaria.

Seguidamente, ponga una cucharadita de mantequilla en cada manzana, y una cucharadita de azúcar, y riéguelas con el vino dulce. Introduzca la fuente en el horno, previamente calentado a temperatura media hasta que las manzanas estén tiernas.

Mientras tanto, bata las yemas de huevo junto con el azúcar glass y unas gotitas de anís, y en otro cuenco, bata las claras a punto de nieve junto con una cucharadita de azúcar.

Cuando las manzanas estén tiernas, retírelas del horno y déjelas enfriar.

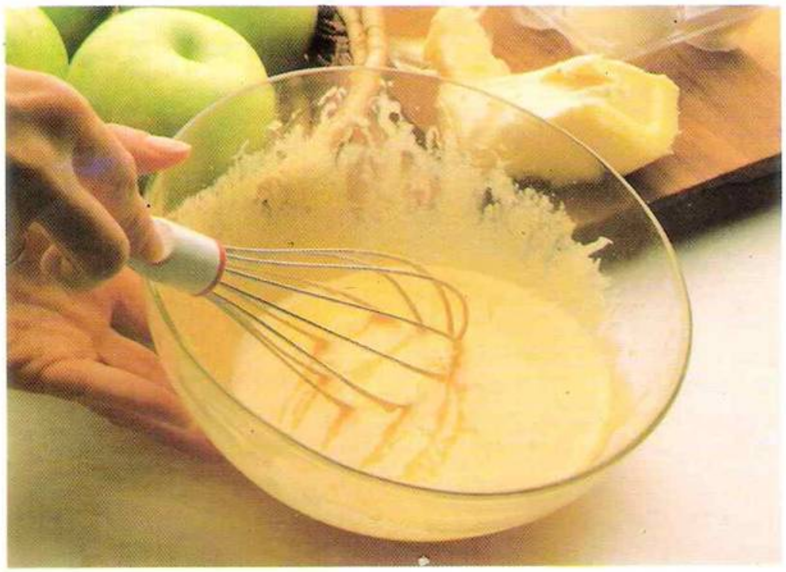
A continuación, vierta una cucharadita de mermelada en el hueco de cada manzana, y cúbralas con las yemas batidas.

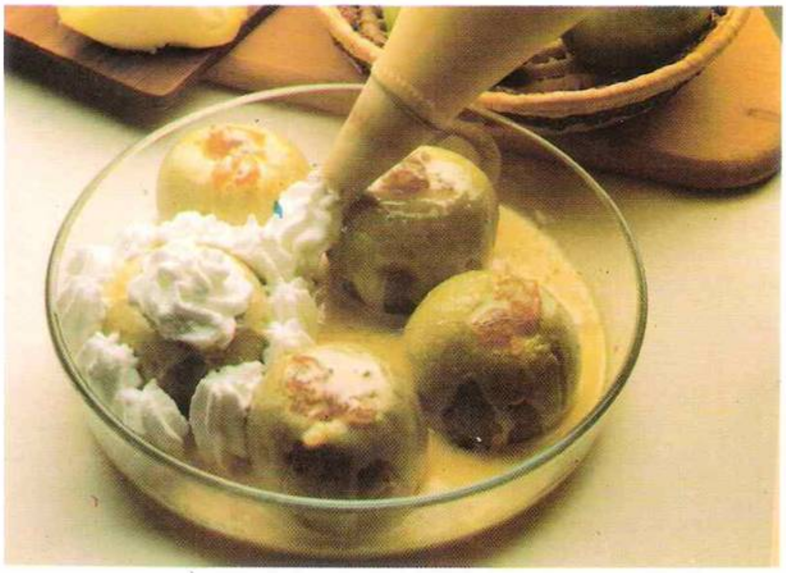
Por último, introduzca las claras a punto de nieve en una manga pastelera con boquilla rizada, y adorne las manzanas cubriendo la fuente. Decore cada manzana con una guinda.

Lave, seque las manzanas, y quíteles el corazón (1). Añádales mantequilla y azúcar, riéguelas con el vino (2) y áselas en el horno. Bata las yemas (3) y adorne las manzanas con las claras batidas a punto de nieve (4).

1

2


3


4

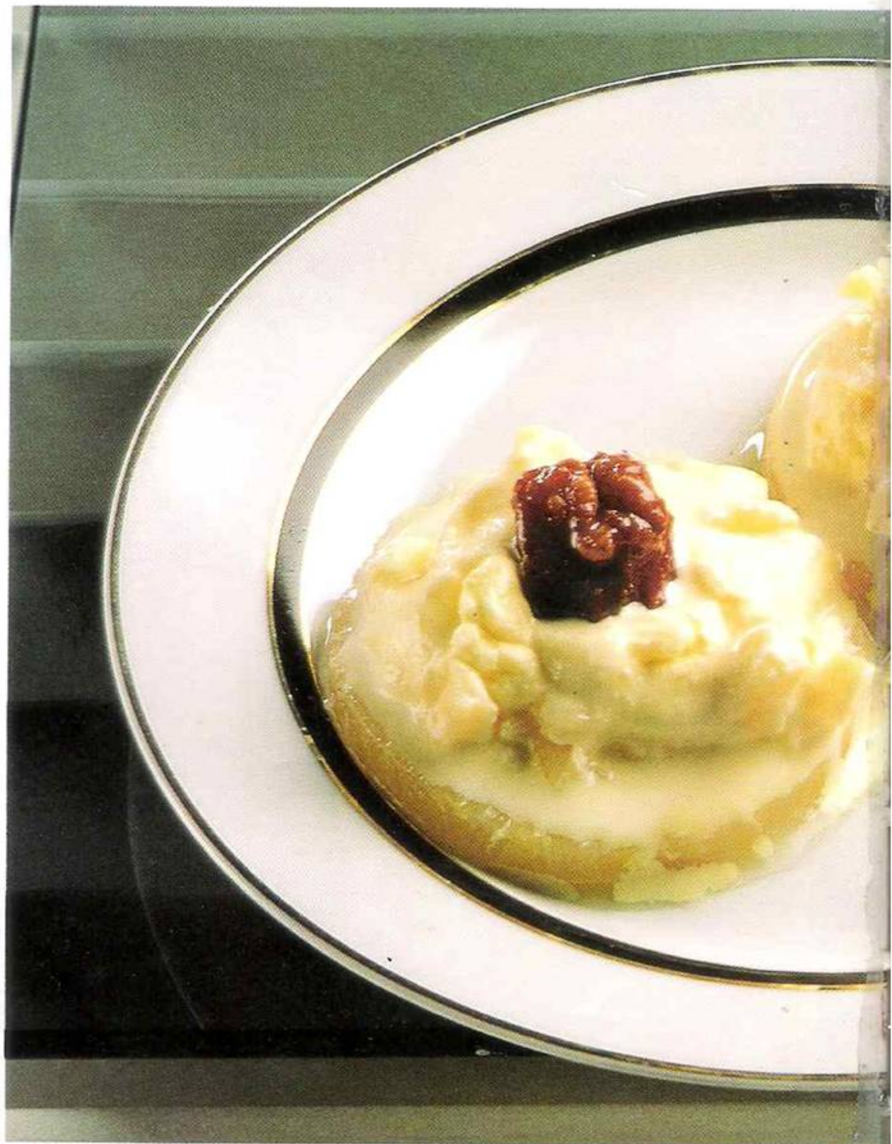
BUDIN SANTIAGUEÑO

Microondas: SI
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 10-12 personas

1 l. de leche
200 g. de fécula de maíz (maicena, harina de maíz)
30 g. de mantequilla
1 cucharada de canela en polvo (molida)
1/2 cucharadita de nuez moscada (macís)
125 ml. de miel
100 g. de azúcar
2 manzanas, peladas y cortadas en dados pequeños
1 huevo
Azúcar para caramelizar el molde

Para la compota de frutas:
150 g. de orejones (huesillos) de durazno (melocotón)
100 g. de orejones (huesillos) de chabacano (albaricoque, damasco, prisco)
250 g. de ciruelas pasas (secas) sin hueso
2 manzanas, peladas y en rodajas
300 g. de azúcar
200 ml. de agua

Vierta la leche en un cazo al fuego y llévela a ebullición. Agregue, en forma de lluvia la maicena y seguidamente la mantequilla, y deje cocer lentamente durante 15 minutos.
Seguidamente, retire del fuego y añada el azúcar, la miel, la canela, la nuez moscada, el huevo y las manzanas. Mezcle todo bien y vierta el preparado en un molde, previamente caramelizado con el azúcar.
Coloque el molde en un recipiente más grande, conteniendo agua y cocínelo al baño María en el horno, previamente calentado a temperatura media, hasta que al introducir un palillo en el centro del budín, éste salga limpio. Deje enfriar.
Mientras tanto, prepare la compota de frutas: haga un almíbar con el azúcar y el agua, cociéndolo durante 5 minutos. Lave los orejones y déjelos en remojo unos minutos. Incorpore a continuación todas las frutas al almíbar preparado y cocine durante 20 minutos aproximadamente, o hasta que las frutas estén cocidas. Retire del fuego.
Sirva el budín acompañado de la compota de frutas.



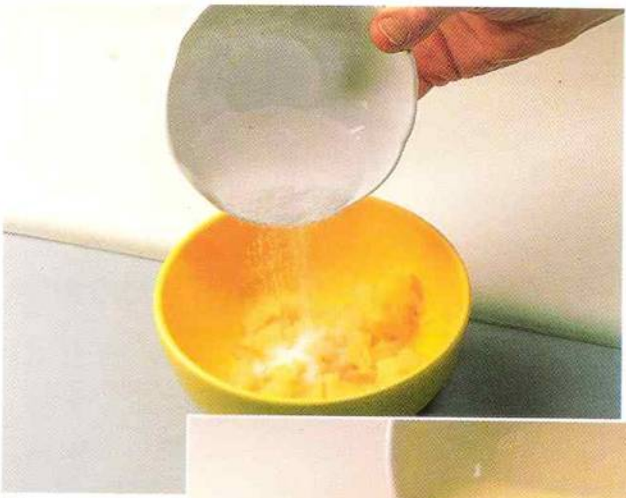
PIÑA CON HELADO DE VAINILLA

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

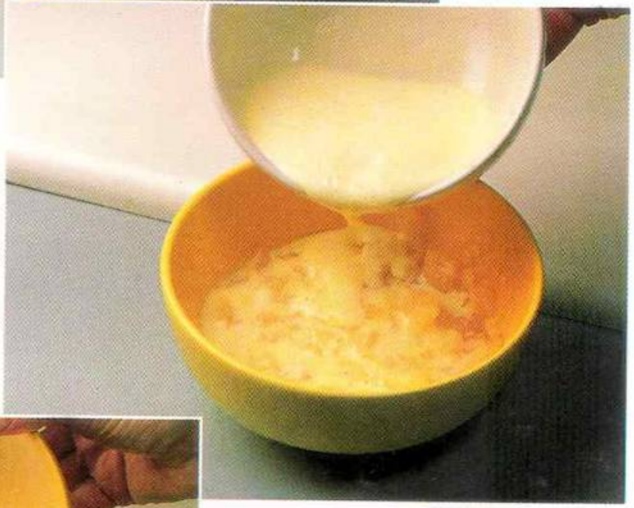
1 piña (ananá) fresca
600 ml. de leche
6 yemas
175 g. de azúcar
200 ml. de crema (nata) líquida
1 rajita (palito) de vainilla
2 cucharadas de Kirsch

Para la terminación:
6 nueces caramelizadas

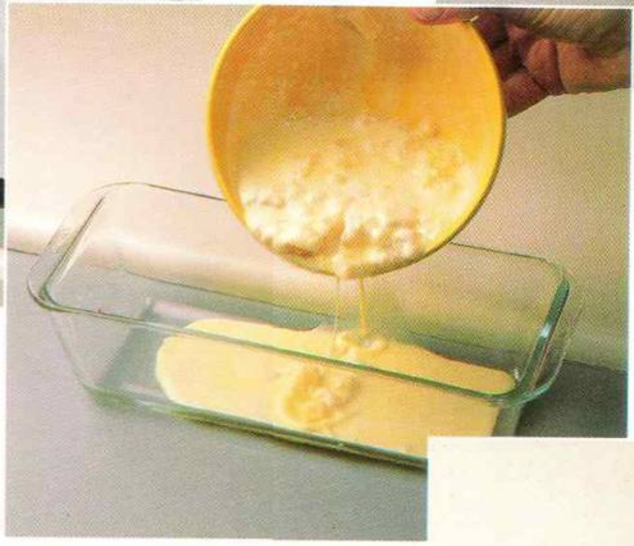
Pele la piña, córtela en rodajas y quíteles el corazón con el utensilio adecuado. Reserve 6 rodajas y corte el resto en trocitos; viértalos en un cuenco, agregue 25 gramos de azúcar, rocíelos con el Kirsch y déjelos en maceración.
Mientras tanto, prepare el helado de vainilla: vierta la leche en un cazo con la rajita de vainilla y llévela a ebullición a fuego moderado. Cuézala durante 10 minutos, retírela del fuego y déjela enfriar ligeramente.
Ponga las yemas en un cuenco, agregue el resto del azúcar y trabaje con un batidor hasta obtener una mezcla suave y espumosa. Retire la rajita de vainilla, vierta



1

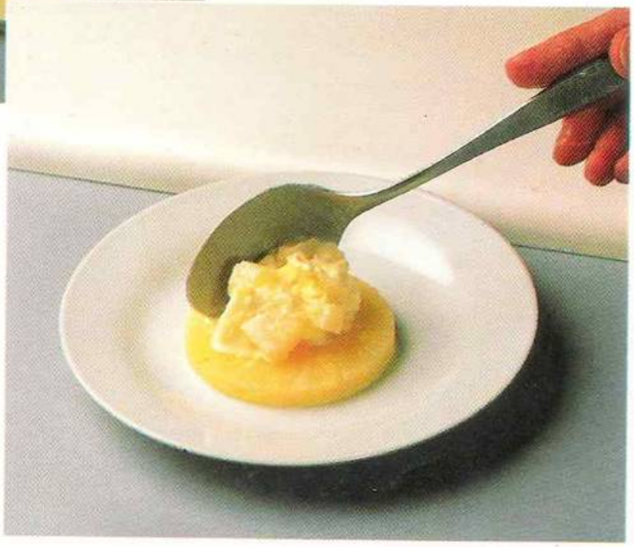


2



3

Deje los trocitos de piña en maceración con el azúcar y el Kirsch (1); incorpore la mezcla preparada (2); viértala en un recipiente apropiado para la congelación (3) y distribuya el helado sobre las rodajas de piña reservadas (4).



4

la leche en el cuenco con las yemas y el azúcar, y continúe removiendo con el batidor. Pase la mezcla a una cacerola y póngala a fuego moderado; deje cocer y dé vueltas con una cuchara de madera, hasta que la crema comience a espesar y forme un velo en la cuchara. Retire la cacerola del fuego y deje enfriar completamente.
Agregue la nata líquida y remueva delicadamente hasta obtener una mezcla homogénea. Añádala a la piña troceada y macerada con el Kirsch, mezcle bien y viértala en un recipiente apropiado para la congelación. Introdúzcalo en el congelador durante 3 horas.

En el momento de servir, retire el helado de vainilla del congelador, manténgalo a temperatura ambiente durante unos minutos y trabájelo con un tenedor. Disponga las rodajas de piña reservadas en una fuente de servir o en platitos individuales, distribuya por encima porciones de helado y complete el postre colocando una nuez caramelizada en el centro de cada rodaja.

TARTA DE UVAS

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8 personas

500 g. de masa quebrada (ver receta en el tomo 1, página 26)
300 g. de crema pastelera (ver receta en el tomo 1, página 29)
1 kg. de uvas sin semillas
200 g. de mermelada (confitura, dulce) de chabacano (albaricoque, damasco, prisco)
Harina de trigo • Mantequilla

Prepare la masa quebrada siguiendo las instrucciones del tomo 1, página 26, extiéndala, con un rodillo, sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada y forre con ella un molde, untado con mantequilla, de 30 centímetros de diámetro aproximadamente. Pinche varias veces la superficie con un tenedor.

Cubra la base con papel de aluminio y éste con legumbres secas. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta durante unos 20-25 minutos.

A continuación, extraiga el molde del horno, retire las legumbres y el papel de aluminio y desmolde la canastilla de masa quebrada sobre una fuente de servir.

Lave las uvas bajo el chorro del agua fría y séquelas cuidadosamente con un paño de cocina.

Seguidamente, rellene la canastilla con la crema pastelera y coloque encima las uvas formando círculos concéntricos. Caliente en un cacito al fuego la mermelada de albaricoque y viértala, sobre las uvas, pasándola a través de un colador, para darles brillo.

HOJALDRINAS CON FRESAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 4 personas

250 g. de masa de hojaldre (ver receta en el tomo 1, página 27)
300 g. de fresas (amiésgado, fraga, frutilla, metra)
150 g. de azúcar • 1 huevo
40 g. de azúcar granulado

Lave rápidamente las fresas en agua helada; retire los rabitos y séquelas delicadamente con un paño bien limpio. Póngalas en un cacito con el azúcar a fuego moderado y déjelas cocer, durante 20 minutos, mezclando a menudo con una cuchara de madera, hasta que estén casi reducidas a mermelada. Viértalas en un cuenco y déjelas enfriar.

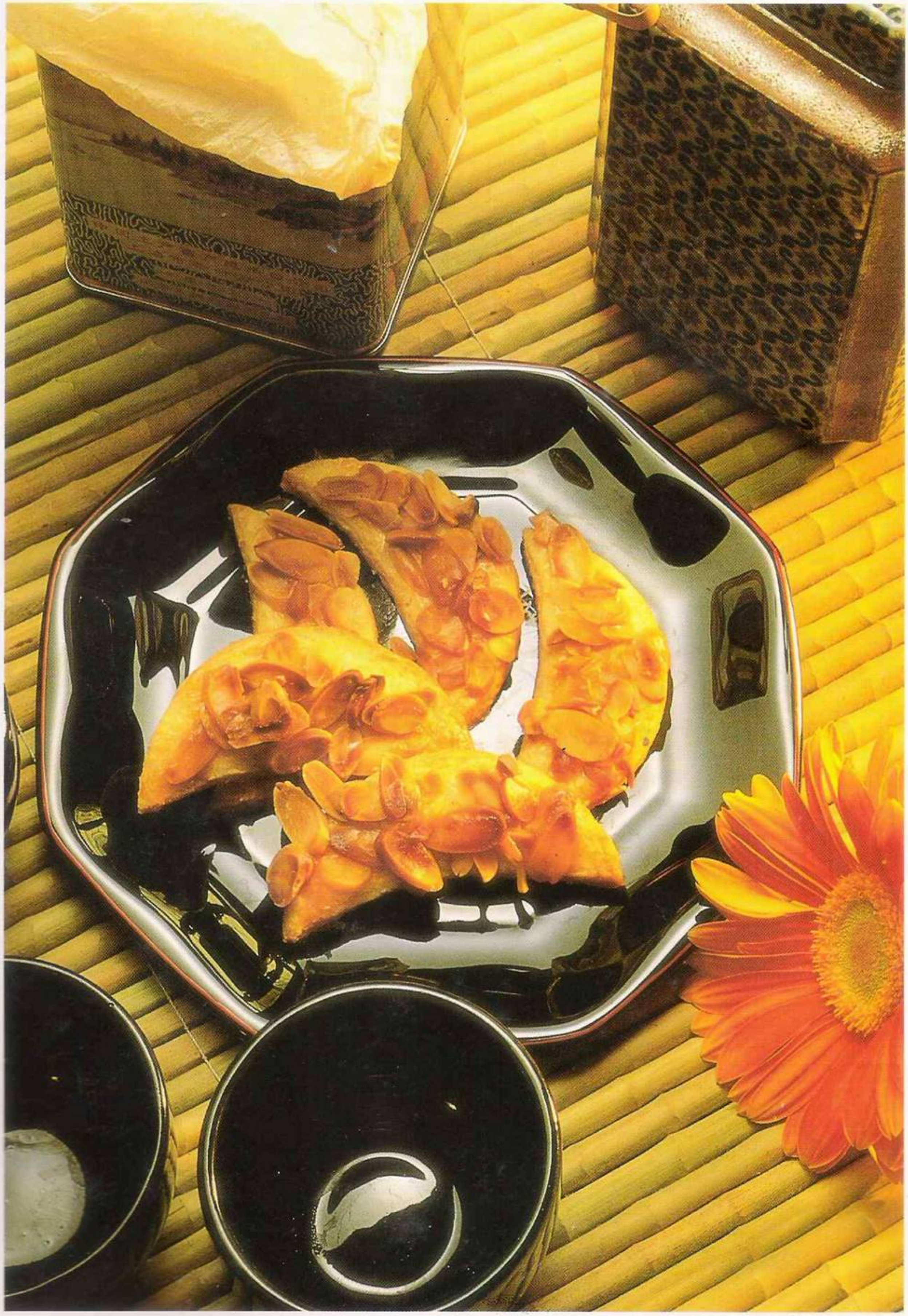
Prepare la masa de hojaldre, siguiendo las instrucciones del tomo 1, página 27, extiéndala en una capa muy fina, y con un cortapastas redondo de 8 centímetros de diámetro corte los discos y alárguelos, formando un óvalo.

Ponga en el centro de cada óvalo de masa 1 cucharadita del relleno de fresas y pliegue la masa para formar unas empanadillas. Bata ligeramente el huevo en un cuenco, pincele con él la superficie de las hojaldrinas y espolvoréelas con el azúcar granulado.

Colóquelas, distanciadas unas de otras, sobre una placa de horno, humedecida con agua, y déjelas cocer durante 10-15 minutos en el horno, previamente calentado a temperatura alta. Retírelas con cuidado de la placa y sírvalas frías o templadas.

Tarta de uvas.

Lunitas almendradas:
Un excelente acompañamiento
para servir a la hora del té.



LUNITAS ALMENDRADAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 40-50 piezas

250 g. de harina de trigo
75 g. de azúcar
175 g. de mantequilla • 3 yemas
La cáscara de 1/2 limón, rallada
100 g. de almendras, peladas y fileteadas
Mantequilla para engrasar

Para el glaseado:
1 clara
200 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
Unas gotas de jugo (zumo) de limón

Trabaje en un cuenco la harina, el azúcar, la mantequilla, las yemas y la cáscara de limón, hasta obtener una masa homogénea.
A continuación, extienda la masa, con un rodillo, sobre una superficie lisa, formando un rectángulo de 1/2 centímetro de grosor y, con ayuda de un cortapastas apropiado, corte la masa en lunitas.
Mezcle en un cuenco, la clara junto con el azúcar glass y el zumo de limón y distribuya este glaseado por la superficie de las lunitas. Espolvoréelas con las almendras fileteadas y colóquelas sobre la placa del horno, previamente engrasada con mantequilla. Introduzca la placa en el horno, previamente calentado a temperatura media hasta que las lunitas estén bien doradas.

ALFEÑIQUES

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 10-12 personas

350 g. de harina de trigo
250 g. de azúcar
2 cucharadas de mantequilla
4 claras de huevo
1 cucharada de agua de azahar
100 g. de azúcar glass
(impalpable, glacé, en polvo)

Vierta las claras en un cuenco y bátalas a punto de nieve.
A continuación, añada el azúcar, poco a poco, e incorpore, lentamente, la harina, la mantequilla, previamente ablandada, y el agua de azahar, para que no se bajen las claras.
Seguidamente, engrase una bandeja de horno, vierta la pasta obtenida en una manga pastelera, y forme los alfeñiques dándoles forma de S. Espolvoree por encima el azúcar glass e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura baja, hasta que se doren.
Por último, despegue los alfeñiques de la bandeja, con ayuda de una espátula, y colóquelos en una fuente de servir.

1

Bata, en un cuenco, las claras a punto de nieve (1), incorpore la harina (2) y vierta la pasta obtenida en una manga pastelera (3). Forme los alfeñiques sobre una bandeja engrasada (4) y dórelos en el horno.

2

3

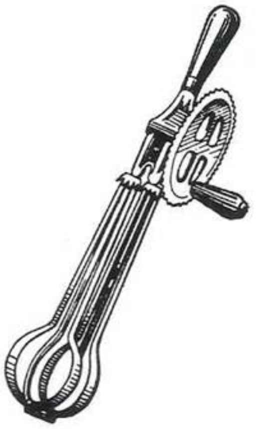
4

BIZCOCHO A LA VAINILLA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

4 huevos
125 g. de azúcar
2 cucharaditas de extracto de vainilla
125 g. de mantequilla derretida
125 g. de harina de trigo tamizada
Azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo) para espolvorear

Ponga un cuenco de cristal sobre un recipiente con agua caliente. Casque los huevos en el cuenco y bata con la batidora eléctrica, durante 5 minutos. Añada el azúcar y el extracto de vainilla y bata durante 5 minutos más. Incorpore la harina, poco a poco, mezclando con mucho cuidado y por último, agregue la mantequilla, mezclándola muy bien, pero sin batir.
A continuación, vierta en un molde cuadrado, previamente engrasado, e introduzca en el horno, precalentado a temperatura media, durante 25 minutos.
Por último, retire del horno, déjelo reposar 5 minutos, desmolde, deje enfriar sobre una rejilla y espolvoréelo con azúcar glass, antes de servir.



TARTA BRETONA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8-10 personas

300 g. de harina de trigo
250 g. de azúcar
250 g. de mantequilla • 7 yemas
1 vasito de ron • Una pizca de sal

Para la terminación:
10 g. de pistachos (alfóncigo, pistache) pelados
1 cucharadita de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)

Unte un molde de 26-28 cm. de diámetro con mantequilla. Tamice la harina en un cuenco, agregue la sal, el azúcar, la mantequilla, previamente ablandada y troceada y, de una en una, 6 yemas; por último, añada el ron. Trabaje rápidamente con las puntas de los dedos hasta que los ingredientes estén bien integrados. Forme con la masa obtenida una bola, envuélvala con hoja plástica transparente, y déjela reposar unos 30 minutos en un lugar fresco.
Extienda la masa, forme un disco de 2.5 cm. de espesor y colóquelo en el fondo del molde. Con el dorso de un tenedor, marque ligeramente la superficie de la tarta, formando líneas entrecruzadas.
Bata ligeramente la yema restante con 2 cucharadas de agua y pincele con ella la superficie de la tarta. Ponga el molde en el horno, precalentado a temperatura media, y deje cocinar la tarta durante 30-35 minutos, hasta que la superficie haya tomado un buen color dorado. Retire el molde del horno, deje enfriar la tarta y desmóldela sobre la fuente de servir.
Prepare la terminación: pique ligeramente los pistachos, póngalos en un montoncito, en el centro de la tarta, y espolvoree el borde con el azúcar glass.

ROLLO CON CREMA DE NARANJA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6-8 personas

Para la masa:
150 g. de azúcar
40 g. de harina de trigo
4 huevos
40 g. de cocoa (cacao) amargo
1 cucharadita de levadura en polvo (polvo de hornear)

Para la crema de naranja:
40 g. de azúcar
2 yemas • 250 ml. de leche
30 g. de harina de trigo
1 cucharadita de vainillina
2 naranjas • 50 g. de mantequilla

Para la terminación:
3 naranjas • 50 g. de azúcar

Prepare la terminación: corte unas tiritas finas y largas de la cáscara de naranja (reserve la pulpa para otra preparación) y colóquelas en un cuenco. En un cacito, ponga a hervir, 1 decilitro de agua con el azúcar, hasta que esté completamente disuelto y el almíbar quede transparente. Viértalo sobre las cáscaras de naranja y deje macerar 24 horas para que queden ligeramente confitadas.
Prepare la masa: ponga las yemas en un cuenco (reserve las claras) y trabájelas con el azúcar y 2 cucharadas de agua hasta obtener una mezcla blanca y espumosa, agregue la harina tamizada junto con el cacao y la levadura en polvo. Mezcle bien los ingredientes y por último, incorpore las claras batidas a punto de nieve firme.
Forre una fuente de horno de 30 cm. de largo con una hoja de papel vegetal, úntela con mantequilla, vierta en ella la mezcla y nivélela con una espátula. Cocine en el horno precalentado a temperatura media durante 16-18 minutos. Una vez terminada la cocción deje enfriar unos minutos, retire el papel vegetal y envuelva el bizcocho enrollándolo con un paño de cocina ligeramente humedecido. Déjelo enfriar.
Prepare la crema de naranja: deje ablandar la mantequilla a temperatura ambiente. Lave, seque bien las naranjas, y pele una de ellas. Ponga la leche en una cacerola; agregue la cáscara de la naranja y lleve a ebullición.
Mientras tanto, ponga en un cuenco las yemas con el azúcar, reserve un poquito para espolvorear, bata bien y agregue, poco a poco, la harina tamizada con la vainillina; vierta la leche hirviendo, previamente colada, y mezcle rápidamente para que no se formen grumos. Ponga la mezcla, en una cacerola, a hervir a fuego lento sin dejar de remover, 7-8 minutos. Vierta la crema en un cuenco y espolvoréela con el azúcar reservado, para que no se forme una película en la superficie.
Ralle la cáscara de la naranja restante, exprima el zumo de ambas, y resérvelo. Cuando la crema esté completamente fría agréguele el zumo, la ralladura de naranja y la mantequilla en trocitos; mezcle con una cuchara de madera hasta que los ingredientes estén unidos perfectamente.
Desenvuelva el bizcocho con cuidado y extienda la crema en una capa uniforme dejando sin cubrir 1 centímetro de los bordes. Enróllelo de nuevo, aunque ahora sin el paño, y déjelo en el frigorífico por lo menos durante 2 horas antes de servirlo.
Corte el rollo en rebanadas y colóquelas sobre una fuente de servir. Escurra las tiritas de cáscara de naranja del líquido de maceración y séquelas. Decore la fuente con las cáscaras confitadas, y mantenga en el frigorífico hasta el momento de servir.

BIZCOCHO AL LIMON

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 4 personas

200 g. de harina de trigo
Una pizca de sal
1 cucharadita de levadura en polvo (polvo de hornear)
125 g de mantequilla
125 g de azúcar
1 cucharadita de cáscara de limón rallada
2 huevos ligeramente batidos
4 cucharadas de leche
Cáscara de limón escarchada

Primeramente, unte con mantequilla un molde para bizcocho de 15 centímetros de diámetro y forre el fondo del mismo con una hoja de papel vegetal.
A continuación, tamice la harina junto con la sal y la levadura, sobre un cuenco. En otro recipiente, trabaje la mantequilla, ablandada, con el azúcar y la cáscara rallada de limón, removiendo enérgicamente con una cuchara de madera hasta obtener una crema ligera y esponjosa. Incorpore los huevos, de uno en uno, batiendo; añada la harina anteriormente tamizada y por último, la leche y continúe trabajando hasta que tenga una consistencia suave.
Seguidamente, vierta la mezcla en el molde preparado e introdúzcalo en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 1 hora o hasta que suba y esté dorado. Pasados los primeros 30 minutos, abra la puerta del horno y, sin retirar el pastel, coloque cuidadosamente sobre la superficie del mismo, la cáscara escarchada de limón.
Terminada la cocción, retírelo del horno y déjelo en el molde durante 5 minutos para que se enfríe ligeramente.

A la derecha: Pastel de coco y cerezas; Bizcocho al limón.

PASTEL DE COCO Y CEREZAS

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 6 personas

300 g. de harina de trigo
1 cucharada de levadura en polvo (polvo de hornear)
Una pizca de sal
150 g. de margarina
200 g. de cerezas (guindas, picotas) confitadas, en cuartos
50 g. de coco desecado
150 g. de azúcar
2 huevos, ligeramente batidos
125 ml. de leche

Engrase un molde desmontable de 20 cm. de diámetro y forre el fondo con papel vegetal.
A continuación, tamice la harina junto con la sal y la levadura, sobre un cuenco de cristal. Añada la margarina y mezcle con las puntas de los dedos, hasta que el preparado parezca miga de pan desmenuzada.
Reboce las cerezas en el coco y añádalas a la mezcla, junto con el azúcar, removiendo ligeramente. Incorpore los huevos junto con la mayor parte de la leche, y bata todo junto hasta darle una suave consistencia de goteo. Agregue más leche si fuera necesario. Vierta el preparado en el molde, e introdúzcalo en el horno, precalentado a temperatura media-alta, durante 1 1/2 horas o hasta que haya subido y esté dorado.
Por último, retírelo del horno y deje enfriar ligeramente, desmóldelo y colóquelo sobre una rejilla hasta que esté totalmente frío.

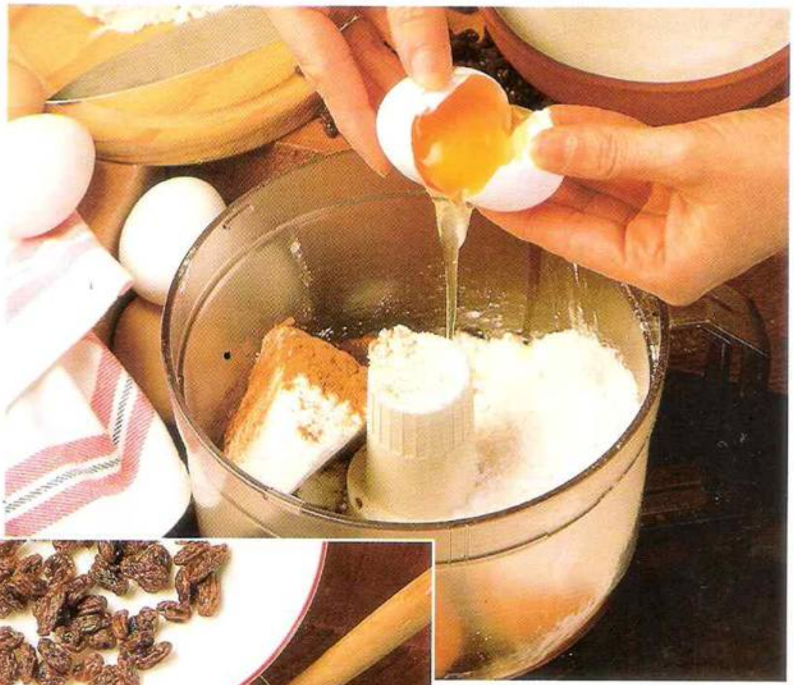
SOUFFLE SERRANO

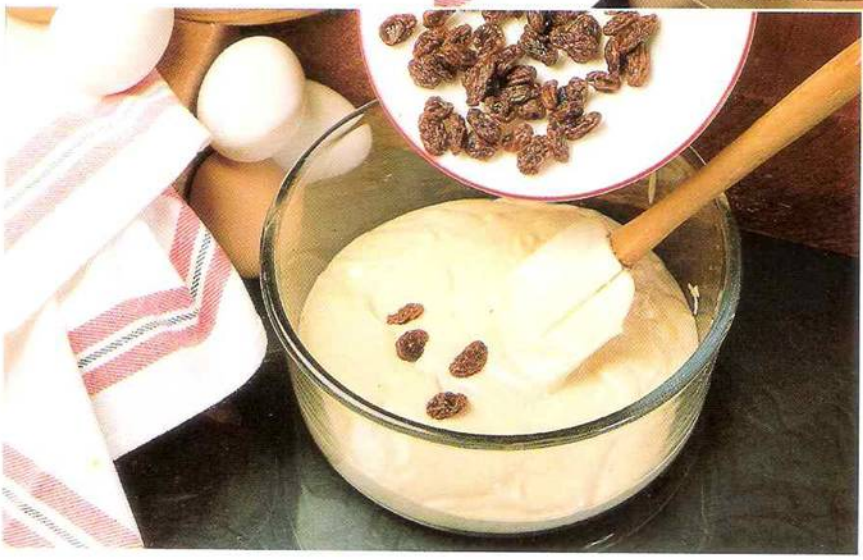
Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 4 personas

150 g. de requesón (quesillo, ricota)
200 g. de azúcar
4 huevos
100 g. de harina de trigo
1/2 cucharadita de canela en polvo (molida)
1 cucharadita de azúcar de vainilla
50 g. de pasas
1 cucharada de mantequilla derretida
2 cucharadas de brandy (cognac) o ron

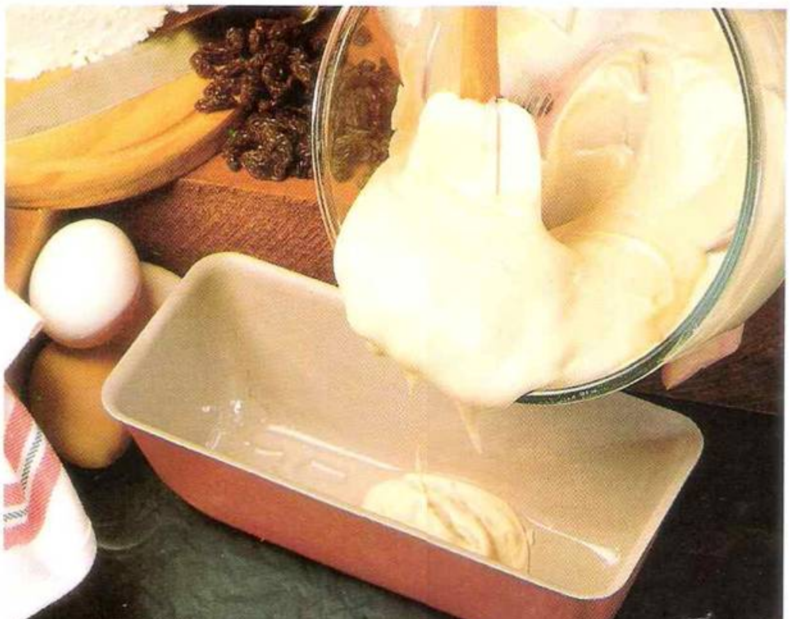
Para adornar:
200 g. de duraznos (melocotones) en almíbar
100 g. de cerezas (guindas, picotas) confitadas
50 g. de nata (crema de leche) montada

Remoje las pasas en agua durante 1 hora. Ponga en un robot o una batidora el requesón, el azúcar, los huevos, la canela, la harina, el azúcar de vainilla, el brandy y la mantequilla, y bata durante 5 minutos a velocidad alta.
Escurra las pasas y agréguelas a la crema de queso.
Engrase un molde alargado con mantequilla, vierta en él la mezcla preparada y deje cocer en el horno, precalentado a temperatura media, durante 1 hora o hasta que el soufflé esté cuajado.
Deje enfriar, desmolde y sirva adornado con los melocotones, las guindas y la nata.


1


2

Ponga en un robot el requesón, el azúcar, los huevos (1) y los demás ingredientes, bátalos y agregue a continuación las pasas (2). Vierta la mezcla preparada en un molde (3), cocine en el horno, desmolde el soufflé (4), adórnelo y sírvalo.


3

4

PASTEL DE CHOCOLATE

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8 personas

50 g. de soletas (bizcochos de soletilla)
100 g. de chocolate, sin leche
150 g. de mantequilla
150 g. de azúcar
6 huevos, separadas las claras de las yemas
50 g. de almendras, molidas
100 g. de harina de trigo
3 cucharaditas de levadura en polvo (polvo de hornear)

Para la cobertura:
100 g. de chocolate sin leche,
50 g. de mantequilla
Unas nueces

Trocee el chocolate y fúndalo en un cazo al baño María.
Bata la mantequilla, ablandada, junto con el azúcar y las yemas de huevo hasta obtener una crema espumosa, e incorpore los bizcochos, previamente desmenuzados, las almendras, la harina y la levadura. Bata todo y cuando esté perfectamente mezclado, añada el chocolate fundido.
A continuación, incorpore las claras, batidas a punto de nieve, levantándolas con mucho cuidado para mezclarlas bien con la masa.
Seguidamente, unte un molde de 26 cm. con mantequilla. Vierta en él la mezcla e introduzca en el horno, precalentado a temperatura media-alta, durante 50 minutos. Retire del horno, desmolde y deje enfriar sobre una rejilla, hasta que esté totalmente frío.
Mientras tanto, prepare la cobertura: funda el chocolate al baño María. Retire del fuego, añada la mantequilla, removiendo para que se derrita y bañe el pastel, repartiendo el chocolate con una espátula o pincel para que quede bien cubierto. Adorne con las nueces y deje en el frigorífico hasta el momento de servirlo.

TARTA GLASEADA AL RON

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 12 personas

100 g. de cocoa (cacao) amargo
220 g. de harina de trigo
1/2 sobrecito de levadura en polvo (polvo de hornear)
120 g. de chocolate fondant
200 g. de mantequilla • 3 yemas
300 g. de azúcar • 5 claras
200 ml. de crema (nata) líquida
2 cucharadas de ron oscuro

Para la terminación:
120 g. de chocolate blanco
130 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
2 cucharadas de crema (nata) líquida
4 cucharaditas de ron oscuro
20 g. de mantequilla
25 g. de fideos de chocolate
25 g. de granillo de azúcar de colores

Prepare el bizcocho: deje ablandar la mantequilla a temperatura ambiente. En un cuenco, tamice la harina junto con la levadura y, en otro cuenco, disuelva 3 cucharadas de cacao con 100 mililitros de agua hirviendo. Corte en trozos el chocolate fondant y fúndalo al baño María en un cacito; viértalo en el cuenco con el cacao diluido, bátalo enérgicamente con un tenedor, y deje que la mezcla se enfríe por completo.
En un cuenco bata 170 gramos de mantequilla y el azúcar con ayuda de una batidora eléctrica; agregue las yemas y continúe batiendo 1 minuto más; incorpore la mezcla de chocolate y remueva con una cuchara de madera; agregue la nata, el ron y la harina junto con la levadura; monte las claras a punto de nieve e incorpórelas delicadamente a la mezcla.
Vierta el preparado en un molde de 24-26 cm. de diámetro, previamente untado con el resto de la mantequilla y espolvoreado con el cacao restante, introduzca en el horno, precalentado a temperatura media, y cocine durante aproximadamente unos 35 minutos. Retire el molde del horno, deje reposar la tarta durante unos 10 minutos, desmóldela sobre una rejilla y déjela enfriar.
Mientras tanto, prepare la terminación: pique el chocolate blanco y fúndalo al baño María en un cacito; retírelo del fuego, y agregue, poco a poco, el azúcar glass, pasándolo a traves de un colador y, siempre mezclando, la nata líquida, el ron, la mantequilla y 1 cucharada de agua fría. Vierta la mezcla sobre la tarta y extiéndala, con una espátula, formando una capa uniforme, y cubriendo también los lados.
Por último, complete la terminación distribuyendo, en la superficie y sobre los laterales de la tarta los fideos de chocolate y el granillo de azúcar de colores.

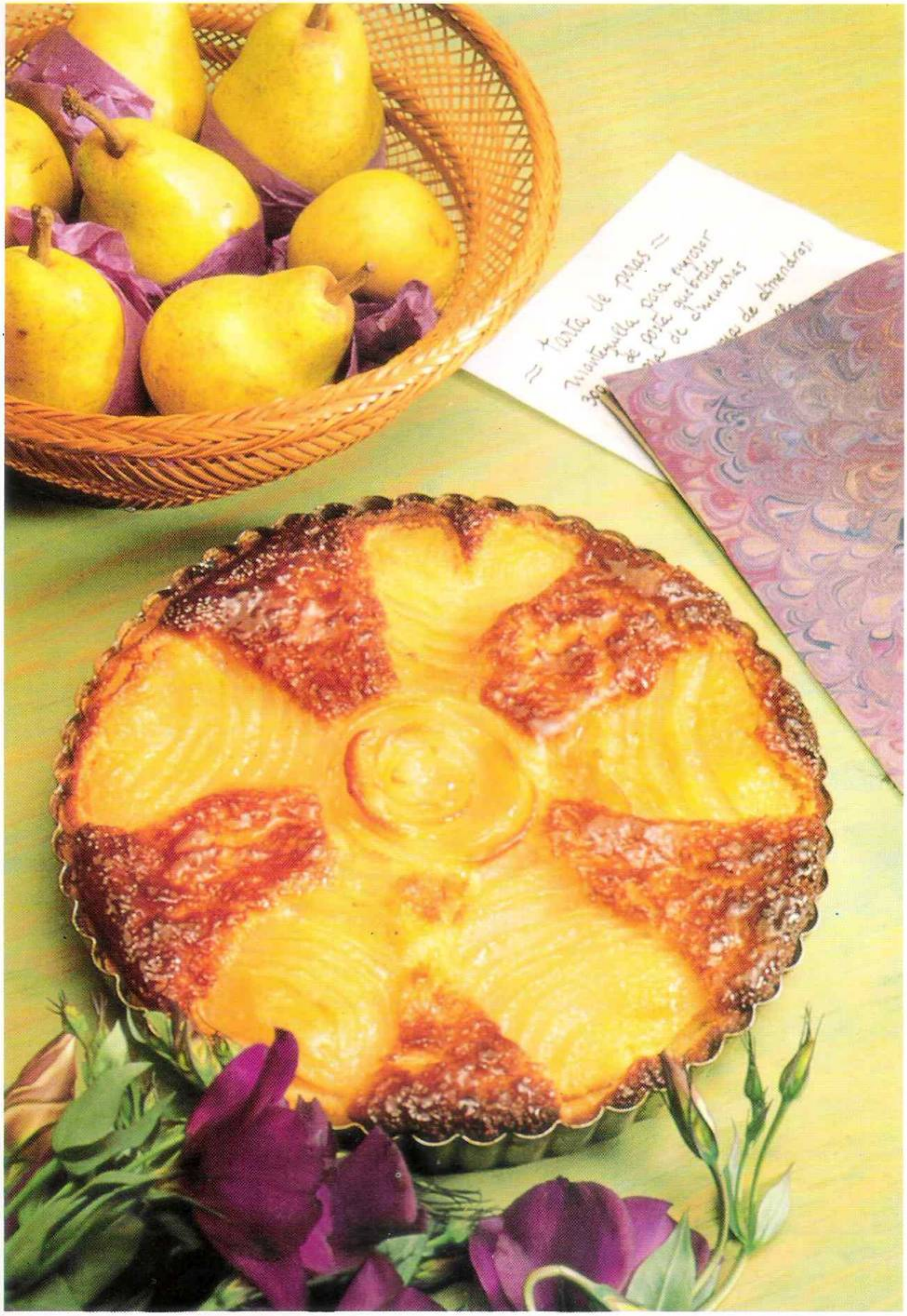
TARTA DE PERAS ALMENDRADA

Microondas: NO
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: LARGO
Para 8-10 personas

300 g. de masa quebrada (ver receta en el tomo 1, página 26)
4 peras en almíbar, cortadas en rebanadas finas
Mantequilla para el molde

Para la crema de almendras:
125 g. de mantequilla ablandada
125 g. de almendras peladas y molidas
125 g. de azúcar glass (impalpable, glacé, en polvo)
2 cucharadas de fécula de maíz (maicena, harina de maíz)
2 huevos • 1 cucharada de ron
200 g. de crema pastelera (ver receta en el tomo 1, página 29)

Prepare la crema de almendras: ponga la mantequilla en el vaso de la batidora eléctrica, y bata unos segundos; añada las almendras molidas, y el azúcar glass, y seguidamente los huevos, de uno en uno; continúe batiendo hasta obtener una crema homogénea, incorpore la maicena y el ron y mezcle bien. Viértala en un cazo, póngalo al fuego, y cocine, sin dejar de remover, hasta que la crema se espese. Retírela del fuego, deje que se temple e incorpore la crema pastelera.
Extienda la masa quebrada con un rodillo, en una lámina fina.
A continuación, forre con la masa quebrada un molde redondo previamente untado con mantequilla, vierta encima la crema de almendras y coloque sobre ésta las rebanadas de pera, disponiéndolas en forma de estrella.
Por último, introduzca el molde en el horno, previamente calentado a temperatura alta, y cocine la tarta unos 30 minutos.



CREMA TOSTADA

Microondas: NO
Congelación: NO
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 4 personas

750 ml. de leche
6 huevos
300 g. de azúcar
La cáscara de 1/2 limón
2 cucharadas de fécula de maíz
(maicena, harina de maíz)

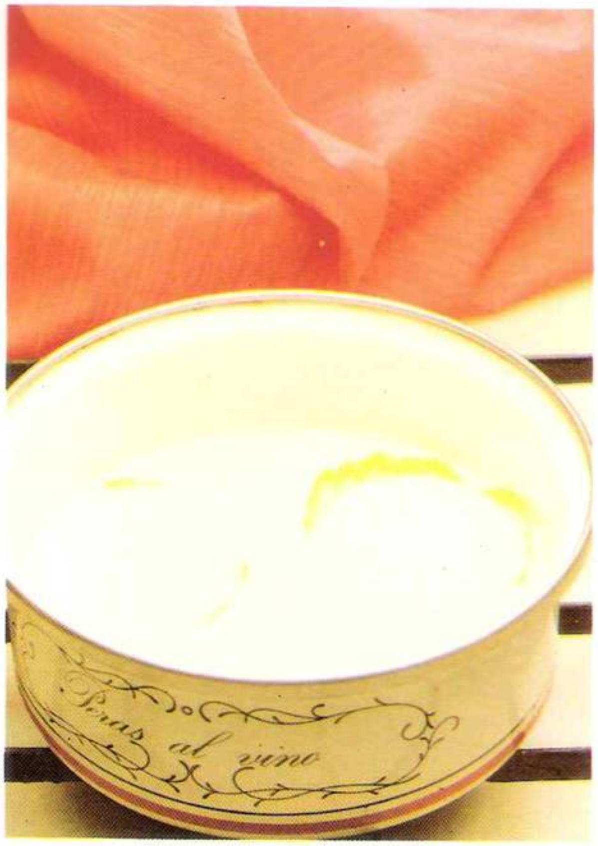
Vierta la leche en un cazo grande. Lave la cáscara de limón, viértala en el cazo y ponga éste al fuego.

Mientras tanto, bata los huevos en un cuenco grande junto con 250 g. de azúcar. Cuando la mezcla esté espumosa, añada la maicena, previamente disuelta en un poco de agua fría, y continúe batiendo hasta obtener una mezcla muy homogénea y sin ningún grumo.

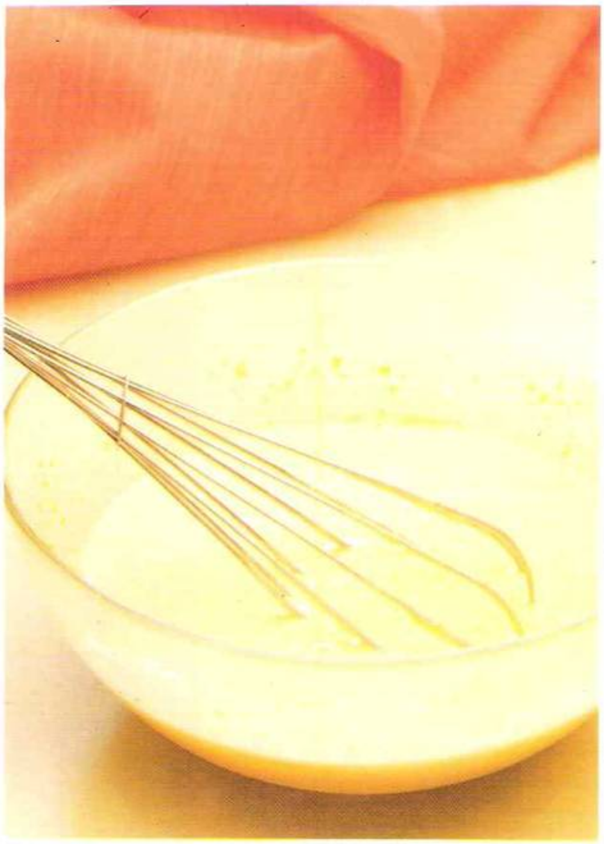
Cuando la leche comience a hervir, incorpore el batido de huevos, poco a poco, removiendo constantemente con un batidor, para que la mezcla no se pegue al fondo del recipiente, y cocine durante unos 3 ó 4 minutos hasta que espese.

Cuando la crema esté en su punto, viértala en cazuelitas individuales de barro o en una fuente honda.

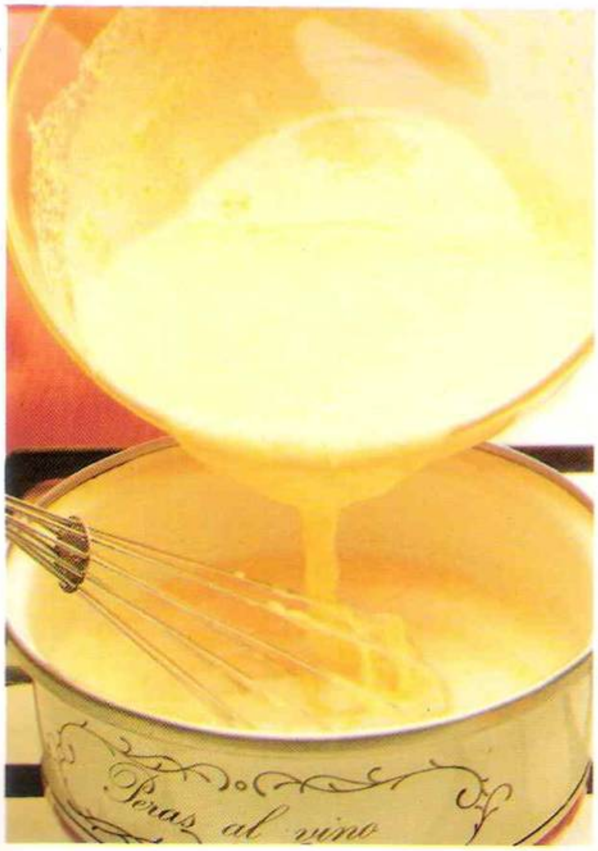
Déjela enfriar, espolvoree con el azúcar restante y tueste la superficie con una plancha caliente hasta que esté caramelizada.



1



2



3

4

Cueza la leche junto con la cáscara de limón (1). Bata los huevos junto con el azúcar (2) e incorpore la mezcla a la leche, sin dejar de remover (3). Tueste la superficie con una plancha caliente (4).

TARTA DE REQUESON

Microondas: SI
Congelación: SI
Tiempo de elaboración: MEDIO
Para 8 personas

150 g. de galletas, tipo María
50 g. de azúcar
50 g. de mantequilla, fundida
La cáscara de un limón, rallada

Para el relleno:
4 huevos • 100 g. de azúcar
50 g. de leche condensada
300 g. de requesón (quesillo, ricota)
La ralladura de un limón

Trocee las galletas, póngalas en una bolsa de plástico, o entre dos plásticos, y tritúrelas finamente. A continuación, vierta las galletas trituradas en un cuenco, añada el azúcar, la mantequilla y la ralladura de limón, y mezcle bien hasta formar una especie de masa. Viértala en un molde desmontable y forre la base, apelmazándola con las puntas de los dedos. Seguidamente, bata los huevos junto con el azúcar hasta que estén cremosos. Agregue la leche condensada, el requesón, previamente desmenuzado y la ralladura de limón, mezclando todo bien hasta que resulte un preparado homogéneo. Viértalo en el molde e introdúzcalo en el horno, precalentado a temperatura media, unos 25 minutos, o hasta que el relleno se vea que ha cuajado. Por último, retire del horno, deje enfriar y desmolde, sin quitar la base. Refrigere antes de servir.

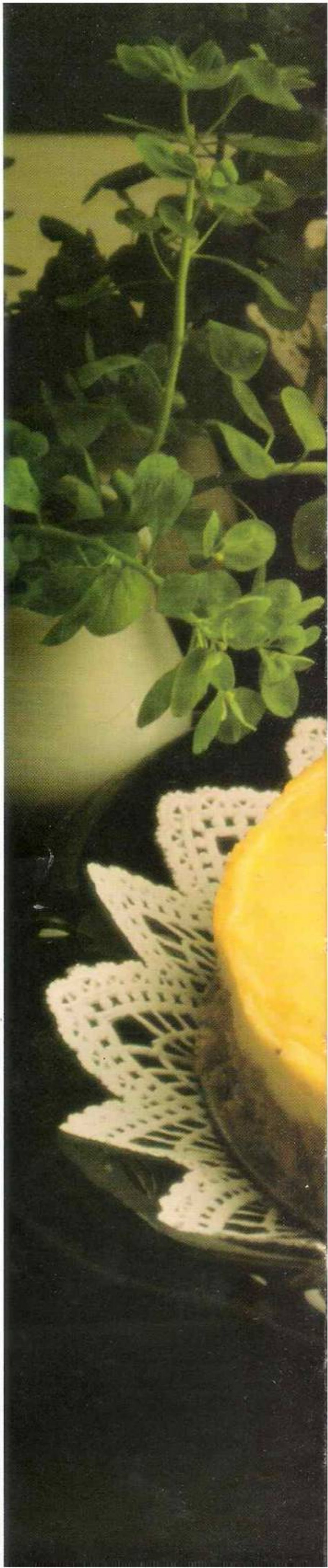
1

2

3

4

Triture las galletas (1), mézclelas con el azúcar, la ralladura de limón y la mantequilla fundida (2) y forre con el preparado un molde, presionándolo bien (3). Prepare el relleno (4), y viértalo en el molde.



Indice de recetas

Alfeñiques, **76-77**
Arroz con leche, **14**

Bavaroise de vainilla, **48**
Bizcocho a la vainilla, **79**
Bizcocho al café con crema helada, **44**
Bizcocho al limón, **80**
Bocaditos a la coreana, **50**
Budín de frutas, **42**
Budín de peras, **32**
Budín navideño, **30**
Budín santiagueño, **72**
Buñuelos de ciruela, **32**
Buñuelos de chabacano, **27**
Buñuelos de manzana, **38**

Café helado con especias, **12**
Canastilla de nueces, **60**
Caracolas, **66**
Casamientos, **18**
Cáscaras de naranja glaseadas, **54**
Corazón de almendras, **31**
Crema helada con miel y naranjas, **42**
Crema tostada, **86-87**
Crepas a la naranja, **58-59**

Churros, **28-29**

Dulce de cocoa, **57**
Dulces de cerezas y almendras, **38**

Filloas con crema pastelera, **40-41**
Flan con pasas y piñones, **27**
Flan D'Avlana, **22-23**
Flan de coco, **54**
Flan de naranja, **49**
Frutas de mazapán, **36**

Galletas de miel con salsa de mango, **32**
Gelatina de anís con uvas, **57**
Granizado de café, **38**

Helado de durazno, **39**
Helado de fresas, **12**
Hojaldre con piña, **20**
Hojaldre de limón, **31**
Hojaldrinas con fresas, **74**
Huesos de San Expedito, **61**

Lionesas, **21**
Lunitas almendradas, **75**

Manzanas merengadas, **70-71**
Melón relleno, **52-53**
Mostachones, **16-17**
Mousse de limón, **18**
Mousse de naranja, **45**
Muffins de frambuesas, **20**

Naranja para el desayuno, **12**
Naranjas al Grand Marnier, **60**
Natilla de coco, **36**
Nieve de cítricos, **42**

Pastel de bautismo, **66**
Pastel de coco y cerezas, **80**
Pastel de chocolate, **84**
Pastel de queso con frutas, **50**
Pastel pithiviers, **14**
Peras con miel y especias, **51**
Perrenillos, **27**
Pestiños, **46-47**
Piña con helado de vainilla, **72**
Plátanos glaseados a la naranja, **44**
Plum-cake de higos, **21**
Plum-cake de nuez, **24**
Postre de uvas, **19**

Refresco de lima y ginger ale, **12**
Refresco de piña y chabacanos, **12**
Rollo con crema de naranja, **80**
Rosquillas hojaldradas, **10-11**
Rosquillas "listas", **34-35**

Soufflé de vainilla, **56**
Soufflé frío de mango, **63**
Soufflé serrano, **82-83**

Tarta bretona, **79**
Tarta de café y canela, **61**
Tarta de peras almendrada, **85**
Tarta de plátanos, **24**
Tarta de requesón, **88-89**
Tarta de uvas, **74**
Tarta glaseada al ron, **84**
Terrina de frutas, **62**
Trufas de chocolate al ron, **19**
Turrón de guirlache, **64-65**

Waffles de chocochip, **69**
Waffles de chocolate, **69**
Waffles de naranja, **69**
Waffles de yogur, **69**
Waffles (receta base), **69**

Yemitas de almendra, **26**

Para una información más completa, hemos añadido en cada receta, datos relativos a las posibilidades de congelación del plato una vez preparado; esto viene indicado por el término **SI** a continuación de la palabra **CONGELACION**. En caso contrario, el término usado será **NO**.

Asimismo, en el caso de que la receta pueda prepararse con la ayuda de un horno microondas, para lo que deberá seguir las instrucciones del fabricante del aparato o guiarse por su experiencia, hemos puesto el término **SI**, a continuación de la palabra **MICROONDAS**. Si no es aconsejable la utilización de dicho sistema, el término usado será **NO**.

Con el objeto de indicar los tiempos aproximados de preparación y cocción de cada receta, hemos señalado con **TIEMPO: CORTO** aquellas recetas que requieran menos de 20 minutos en total. La indicación **TIEMPO: MEDIO**, significa una duración del proceso, inferior a 40 minutos y en el caso de **TIEMPO: LARGO**, nos encontraremos con tiempos superiores a los 45 minutos.

Por último señalar, que la indicación en una receta de **BAJA EN CALORIAS** significa que cada ración contiene menos de 250 calorías. La cantidad de raciones de cada receta está indicada en último lugar.

Diccionario de términos culinarios

Abatí = guate, maíz, mijo
Aguacate = palta, panudo, sute
Albaricoque = chabacano, damasco, prisco
Alfóncigo = pistache, pistacho
Almendra garapiñada = praliné
Amiésgado = fraga, fresa, frutilla, metra
Ananá = piña
Azúcar en polvo = azúcar glacé, azúcar glass, azúcar impalpable
Azúcar glacé = azúcar en polvo, azúcar glass, azúcar impalpable
Azúcar glass = azúcar en polvo, azúcar glacé, azúcar impalpable
Azúcar impalpable = azúcar en polvo, azúcar glacé, azúcar glass
Azúcar moreno = azúcar negro
Azúcar negro = azúcar moreno
Azucarillo = bolado, terrón

Banana = cambur, plátano
Batata = boniato, camote, papa dulce
Biscote = bizcocho, bizcochuelo
Bizcocho = biscote, bizcochuelo
Bizcocho de soletilla = soleta
Bizcochuelo = biscote, bizcocho
Bolado = azucarillo, terrón
Boniato = batata, camote, papa dulce
Brandy = cognac
Breva = higo, tuna

Cacahuate = cacahuete, cachuey, maní
Cacahuete = cacahuate, cacahuey, maní
Cacahuey = cacahuate, cachuete, maní
Cacao = cocoa
Cambur = banana, plátano
Camote = batata, boniato, papa dulce
Canela en polvo = canela molida
Canela molida = canela en polvo
Casis = grosella
Cereza = guinda, picota
Ciruela pasa = ciruela seca
Ciruela seca = ciruela pasa
Clavo de especia = clavo de olor
Clavo de olor = clavo de especia
Cocoa = cacao
Cognac = brandy
Cojatillo = jengibre
Confitura = dulce, mermelada
Crema de leche = nata
Crema líquida = nata líquida

Chabacano = albaricoque, damasco, prisco
Chirimoya = guanábana
Choclo = elote, maíz tierno
Chuchoca = polenta, sémola de maíz
Chunio = natilla

Damasco = albaricoque, chabacano, prisco
Dulce = confitura, mermelada
Durazno = melocotón

Elote = choclo, maíz tierno

Fécula de maíz = harina de maíz, maicena
Fraga = amiésgado, fresa, frutilla, metra
Frambuesa = mora
Fresa = amiésgado, fraga, frutilla, metra
Fruta abrillantada = fruta cristalizada
Fruta confitada = fruta seca
Fruta cristalizada = fruta abrillantada
Fruta seca = fruta confitada
Frutilla = amiésgado, fraga, fresa, metra

Girasol = mirasol
Grosella = casis
Guanábana = chirimoya
Guate = abatí, maíz, mijo
Guinda = cereza, picota

Harina = harina de trigo
Harina de maíz = fécula de maíz, maicena
Harina de trigo = harina
Helado = nieve, sorbete
Hierbabuena = menta fresca, yerbabuena
Higo = breva, tuna
Hojaldre = milhoja
Huesillo = orejón

Jengibre = cojatillo
Jugo = zumo

Levadura en polvo = polvo de hornear

Macís = nuez moscada
Maicena = fécula de maíz, harina de maíz
Maíz = abatí, guate, mijo
Maíz tierno = choclo, elote
Mamón = papaya
Mandioca = tapioca, yuca
Maní = cacahuate, cacahuete, cacahuey
Manteca = mantequilla, margarina
Mantequilla = manteca, margarina
Margarina = manteca, mantequilla
Mazorca = panocha
Melocotón = durazno
Menta fresca = hierbabuena, yerbabuena
Mermelada = confitura, dulce
Metra = amiésgado, fraga, fresa, frutilla
Mijo = abatí, guate, maíz
Milhoja = hojaldre
Mirasol = girasol
Mora = frambuesa

Nata = crema de leche
Nata líquida = crema líquida
Natilla = chunio
Nieve = helado, sorbete
Nuez moscada = macís

Orejón = huesillo

Palito = rajita, ramita
Palta = aguacate, panudo, sute
Pamplemusa = pomelo, toronja
Pan integral = pan negro
Pan negro = pan integral
Panocha = mazorca
Panudo = aguacate, palta, sute
Papa dulce = batata, boniato, camote
Papaya = mamón
Pasita = uva pasa
Picota = cereza, guinda
Piña = ananá
Pistache = alfóncigo, pistacho
Pistacho = alfóncigo, pistache
Plátano = banana, cambur
Pocillo de café = taza de café
Polenta = chuchoca, sémola de maíz
Polvo de hornear = levadura en polvo
Pomelo = pamplemusa, toronja
Praliné = almendra garapiñada
Prisco = albaricoque, chabacano, damasco

Quesillo = requesón, ricota

Rajita = palito, ramita
Ramita = palito, rajita
Requesón = quesillo, ricota
Ricota = quesillo, requesón

Sémola de maíz = chuchoca, polenta
Soleta = bizcocho de soletilla
Sorbete = helado, nieve
Sute = aguacate, palta, panudo

Tapioca = mandioca, yuca
Taza de café = pocillo de café
Terrón de azúcar = azucarillo, bolado
Toronja = pamplemusa, pomelo
Tuna = breva, higo

Uva pasa = pasita

Yerbabuena = hierbabuena, menta fresca
Yuca = mandioca, tapioca

Zumo = jugo